it Istruzioni per l'uso

es Instrucciones para el uso

F 3430 ..

NEFF

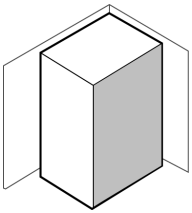
it	pagina	03 – 46
es	página	47 – 90

INDICE

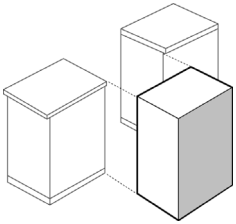
Avvertenze per la sicurezza e l'uso . **5**
Informazioni generali **9**
Assistenza tecnica 9
Installazione **10**
Dimensioni della cucina 10
Avvertenze generali 10
Montaggio del listello frontale 11
Montaggio dei piedini regolabili . . 11
Montaggio del pannello posteriore . 12
Collegamento elettrico 13
Requisiti per la ventilazione 16
Collegamenti per l'alimentazione del gas 17
Catena stabilizzatrice 20
Normative sulla sicurezza del gas . 21
Collegamenti per l'alimentazione GPL . 22
Operazioni conclusive **24**
Posizionamento e livellamento della cucina 24
Descrizione del piano di cottura . **24**
Descrizione dei comandi **25**
Il pannello frontale 25
Orologio elettronico 27
Il pannello di controllo 27
Funzioni speciali 27
Timer 28
Timer automatico 28
Utilizzo del piano di cottura **30**
Accensione dei bruciatori 30
Spegnimento dei bruciatori 31
Utilizzo del forno elettrico **32**
Ora del giorno 32
Accensione del forno per la prima volta 32
Cottura tradizionale 33
Forno ventilato 33
Cottura con grill ventilato 33
Scongelamento 33
Spegnimento del forno 34
Cassetti e scomparti 34
Suggerimenti per la cottura **35**
Consigli per un corretto utilizzo dei bruciatori del piano cottura 35
Suggerimenti per un corretto utilizzo del forno 35
Pulizia e manutenzione **40**
Pulizia delle superfici in acciaio inossidabile 40
Pulizia delle superfici smaltate . . . 40
Pulizia delle manopole e del pannello di controllo 41
Pulizia delle griglie e dei bruciatori . 41
Pulizia degli spinotti d'accensione e delle termocoppie 41
Pulizia del forno 41
Sostituzione della lampadina del forno 42
Manutenzione speciale **43**
Smontaggio della porta del forno . 43
Smontaggio dei telai porta-ripiani laterali 44
Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno 45

CLASSI DEGLI APPARECCHI

Gli apparecchi descritti all'interno di queste istruzioni per l'uso appartengono alle seguenti classi d'installazione:



- **Classe 1: apparecchio di cottura non montato a filo**;



- **Classe 2 – sottoclasse 1:** apparecchio di cottura **montato a filo tra due unità,** realizzato in un unico modulo ma con installazione tale da permettere l'accesso alle pareti laterali.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Selezionare i diversi materiali di imballaggio (cartone, polistirolo, ecc.) e smaltirli nel rispetto delle leggi locali sullo smaltimento dei rifiuti.

Avvertenze per la sicurezza e l'uso

Il presente manuale è parte integrante dell'apparecchio. Conservarlo con cura vicino all'apparecchio per l'intera vita utile della cucina. Leggere con attenzione tutto il manuale prima di iniziare a utilizzare la cucina. Conservare inoltre il kit di ugelli fornito in dotazione. Eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni non saranno coperti dalla garanzia. **L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato e in conformità con le normative in vigore.** Questo apparecchio è destinato ad un uso domestico ed è conforme alle direttive sulla compatibilità elettromagnetica attualmente in vigore. L'apparecchio è stato concepito per svolgere le seguenti funzioni: **cottura e riscaldamento di cibo;** qualsiasi altro utilizzo deve essere considerato improprio. **Il costruttore declina ogni responsabilità per un utilizzo dell'apparecchio per scopi diversi da quelli qui specificati.**

Rimuovere l'imballaggio dall'apparecchio e smaltirlo adeguatamente. Non lasciare nessun pezzo d'imballaggio incustodito per casa. Tenere gli elementi dell'imballaggio fuori della portata dei bambini. Differenziare e smaltire i diversi materiali dell'imballaggio presso il più vicino centro di raccolta.

Una volta rimosso l'imballaggio, verificare che la cucina non sia danneggiata. Qualora si nutrissero dei dubbi sul corretto funzionamento, evitare di utilizzarla.

Pulire a fondo l'apparecchio e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. In tal modo si eliminerà ogni traccia di sporco e l'odore "di nuovo" (vedi il capitolo intitolato "Pulizia e manutenzione").

La connessione di messa a terra è obbligatoria conformemente alle modalità previste dalle normative di sicurezza sul cablaggio elettrico. La sicurezza elettrica dell'apparecchio può essere garantita solo se il rispettivo collegamento di messa a terra dell'edificio è stato installato conformemente alle norme vigenti.

La spina del cavo di alimentazione e la relativa presa devono essere dello stesso tipo e devono essere conformi alle normative in vigore. Una volta installato l'apparecchio, assicurarsi che la spina sia accessibile al fine di consentire il check-up periodico.
Non estrarre la spina tirandola dal cavo.

Le riparazioni devono essere svolte da personale qualificato e autorizzato, in grado di garantire il necessario grado di sicurezza elettrica. Durante le operazioni di manutenzione, isolare l'apparecchio dalla rete d'alimentazione. A tale scopo scollegare la spina di alimentazione o rimuovere il fusibile corrispondente. Chiudere l'alimentazione del gas.

Sostituire i rubinetti del gas nel caso in cui presentino un'eccessiva resistenza nell'apertura e chiusura. E' vietato aprirli e ingrassarli.
Per questa operazione contattare l'assistenza tecnica.

Immediatamente al termine dell'installazione, accendere brevemente l'apparecchio attenendosi alle istruzioni di seguito riportate. In caso di malfunzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione e contattare il centro di assistenza tecnica locale.
Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

L'utente è responsabile della manutenzione e del corretto utilizzo dell'apparecchio in casa propria. Utilizzare sempre l'apparecchio sotto supervisione.

Assicurarsi che tutte le parti dei bruciatori siano montate correttamente.

Accendere i bruciatori solo dopo avervi collocato sopra delle pentole o dei tegami. Non scaldare pentole vuote al fine di evitare un loro eccessivo surriscaldamento. Utilizzare pentole e tegami con fondo spesso in grado di garantire una migliore distribuzione del calore, soprattutto con il fuoco al minimo. Abbinando correttamente le dimensioni delle pentole e dei tegami a quelle dei bruciatori si sfrutterà meglio la fiamma e si risparmierà sulla bolletta del gas.

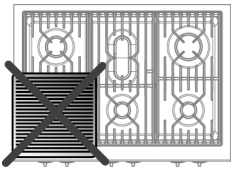
Quando si tolgono brevemente le pentole o i tegami dal fuoco, regolare i bruciatori al minimo. In tal modo si ridurrà il rischio di ustioni causate da operazioni svolte vicino alla fiamme scoperte; si otterranno inoltre un risparmio di gas e una riduzione dell'inquinamento. Quando si finisce di utilizzare il piano di cottura, verificare sempre che le manopole di controllo si trovino in posizione "zero" (off).

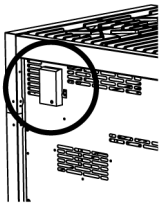
Non collocare oggetti infiammabili all'interno del forno: nel caso in cui venga acceso accidentalmente, potrebbe scoppiare un incendio. **In questo caso: chiudere l'alimentazione principale del gas e disattivare la corrente elettrica.** Non gettare mai dell'acqua sopra a dell'olio che sta bruciando o friggendo. I piatti con grasso e olio devono essere preparati sotto costante sorveglianza! Non riporre oggetti infiammabili o bombolette di aerosol vicino all'apparecchio e non nebulizzare alcun tipo di spray vicino ai bruciatori se questi sono accesi. Quando i bruciatori sono accesi, non indossare abiti o accessori ingombranti che non sono a contatto con il corpo: nel caso in cui gli indumenti prendano fuoco si corre il rischio di riportare gravi lesioni.

Se l'apparecchio è stato montato sotto una cappa di estrazione del vapore, collocare sempre delle pentole o dei tegami sopra i fuochi. Si potrebbero altrimenti danneggiare parti della cappa a causa dell'elevato calore sviluppato o dell'accensione di residui di grasso nel filtro. Assicurare una ventilazione adeguata del locale quando si usa un estrattore del vapore in modalità di scarico aria.

Se in prossimità della cucina si collegano altre apparecchiature elettriche, accertarsi che i cavi elettrici non entrino in contatto con le superfici del piano di cottura!

Non utilizzare recipienti o griglie per la carne di dimensioni superiori al perimetro esterno del piano di cottura.
Non utilizzare pentole aventi un diametro inferiore a 80 mm o maggiore di 260 mm. La cucina è dotata di speciali griglie per il piano di cottura. Tali griglie sono fondamentali per poter utilizzare il bruciatore a tripla corona con contenitori di diametro superiore a 260 mm, piastre, casseruole e ogni tipo di recipiente concavo (wok ecc.). Quando si usano pentole grandi, prestare attenzione a mantenere una distanza minima di 50 mm tra la pentola e gli oggetti o le parti combustibili circostanti. Mantenere una distanza minima di 15 mm tra la manopola di comando e la pentola o il tegame.





La targhetta identificativa su cui sono riportati i dati tecnici, il numero di serie e il marchio è ben visibile sul retro dell'apparecchio.
La targhetta non va rimossa.

La cucina può essere utilizzata unicamente da persone adulte. Non lasciare che i bambini giochino o si avvicinino troppo all'apparecchio. Non collocare sulla cucina eventuali oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini. Tenere i bambini lontani dalla cucina; non dimenticare che alcune parti dell'apparecchio o le pentole utilizzate possono diventare molto caldi e pericolosi sia durante l'utilizzo che, una volta spenta la cucina, durante il raffreddamento. Prestare attenzione ai manici delle pentole: tenerli rivolti verso l'interno affinché i bambini non rischino di rovesciare le pentole urtandoli.

Non appoggiarsi o sedersi sulla porta del forno o su cassetti aperti. I cassetti presentano una capacità dinamica di 25 kg.

Una volta che si decide di cambiare cucina, quella vecchia va smaltita presso un centro di riciclaggio adeguato.

Al momento dell'acquisto, l'utente si assume la diretta responsabilità del prodotto e deve pertanto assicurare, nell'ambito del normale utilizzo, l'assenza di punti d'instabilità, deformazioni, rotture o usura formatasi nel corso del tempo che potrebbero pregiudicare la sicurezza del prodotto.

Questo prodotto è stato concepito e realizzato per un funzionamento sicuro e non costituisce alcun pericolo per le persone, animali ed oggetti.

Se la cucina viene installata su un basamento, adottare le necessarie misure per evitare che cada o scivoli via.

Il costruttore declina ogni responsabilità **per danni arrecati a persone o oggetti, causati dal mancato rispetto delle direttive sopra riportate o dalla manomissione di elementi dell'apparecchio o dall'utilizzo di parti di ricambio non originali.**

Informazioni generali

Questo prodotto è conforme ai requisiti delle seguenti direttive europee:

- **73/23/CEE** "bassa tensione".
- **89/336/CEE** "disturbi elettromagnetici".
- **90/396/CEE** "apparecchi a gas".
- **89/109/CEE** "materiale a contatto col cibo".

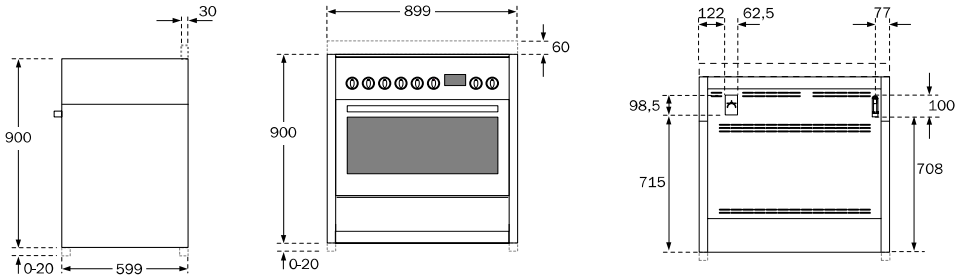
Le direttive qui sopra menzionate sono inoltre conformi alla **Direttiva macchine 98/37/CE.**

Assistenza tecnica

Prima di lasciare la fabbrica, l'apparecchio è stato testato e allestito da personale tecnico qualificato al fine di garantire i migliori risultati d'utilizzo. Eventuali riparazioni o adattamenti che potrebbero rendersi necessari in un secondo momento devono essere svolti con la massima attenzione. Si consiglia pertanto di contattare sempre il rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio o il centro d'assistenza più vicino, specificando il tipo di problema e il modello dell'apparecchio.

Installazione

Dimensioni della cucina



Avvertenze generali

TUTTE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE E ALLESTIMENTO DEVONO ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE AUTORIZZATO, CONFORMEMENTE ALLE NORME IN VIGORE IN MATERIA DI SICUREZZA. Un'installazione impropria della cucina potrebbe invalidare la garanzia e determinare il rischio di un procedimento giudiziario.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni arrecati a persone o oggetti, causati dal mancato rispetto delle direttive sopra riportate (v. capitolo "Avvertenze per la sicurezza e l'uso").

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta posta sul retro della cucina. Le condizioni di regolazione sono indicate sulla targhetta applicata sull'imballaggio e sull'apparecchio.
Non utilizzare la maniglia della porta del forno per spostare l'apparecchio o per estrarlo dall'imballaggio.

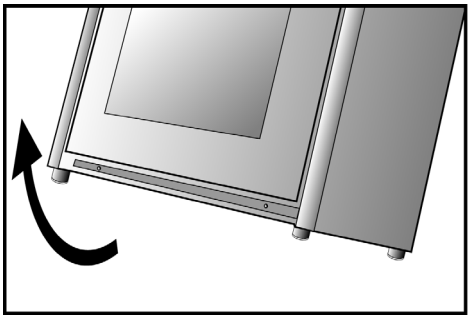
Montaggio del listello frontale

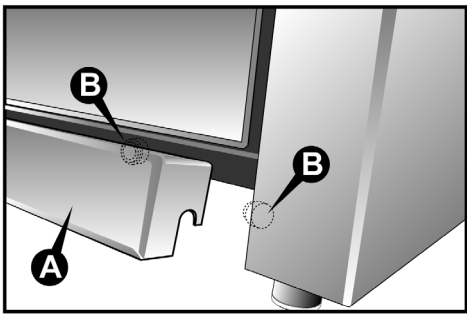
La cucina prevede un listello frontale fornito in dotazione per completare la linea estetica dell'apparecchio.

Prima di ribaltare la cucina, rimuovere tutti gli elementi non fissati in modo stabile, in particolare le griglie del piano di cottura e i bruciatori. Per alleggerire il peso della cucina, estrarre gli accessori all'interno del forno, evitando così possibili danni accidentali durante l'operazione di ribaltamento.

Per il montaggio, procedere nel seguente modo:

- Inclinare la cucina all'indietro.
- Allineare il listello **A** nella posizione di montaggio indicata nella figura.
- Posizionare il listello in sede.
- Spingere il listello in basso in modo da agganciarlo ai 4 perni **B** (2 per ogni estremità) presenti sulla cucina.





Montaggio dei piedini regolabili

La cucina viene fornita con montati dei piedini standard. La dotazione prevede inoltre un kit di piedini più alti. Per sostituire i piedini è necessario ribaltare la cucina. Questa operazione può essere svolta in due modi:

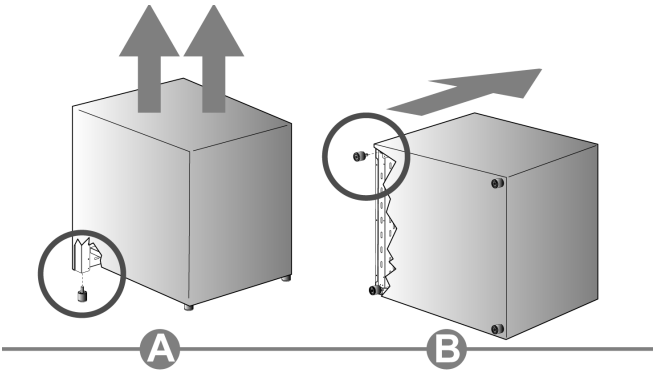
A Sollevando la cucina dal pavimento.
B Posizionando la cucina sul suo dorso.

Procedere quindi come qui specificato:

1 Svitare i piedini standard
2 Prelevare gli altri piedini dall'imballaggio e avvitarli alla cucina

La regolazione finale dei piedini per il livellamento della cucina in base al pavimento avrà luogo dopo aver predisposto tutti i collegamenti elettrici.

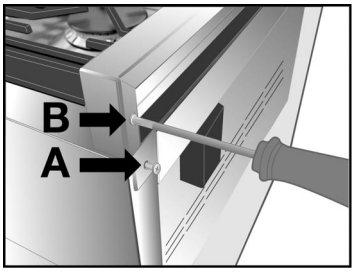
Prima di ribaltare la cucina, rimuovere tutti gli elementi non fissati in modo stabile, in particolare le griglie del piano di cottura e i bruciatori. Per alleggerire il peso della cucina, estrarre gli accessori all'interno del forno, evitando così possibili danni accidentali durante l'operazione di ribaltamento.



Nel caso in cui fosse necessario trascinare la cucina, avvitare completamente i piedini e svolgere le regolazioni finali solo una volta completate le altre operazioni.

Montaggio del pannello posteriore

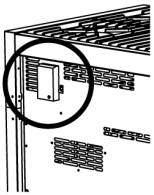
In dotazione alla cucina è previsto un pannello posteriore. Per il suo montaggio attenersi alle seguenti istruzioni. La cucina può essere utilizzata anche senza questo pannello.



- Rimuovere l'imballaggio e la pellicola protettiva
- Sgrassare la parte della cucina che verrà a contatto con il nastro adesivo
- Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo
- Posizionare il pannello posteriore contro la cucina
- Avvitare le piastre di fissaggio alla cucina (**A**)
- Avvitare le piastre di fissaggio al pannello posteriore (**B**)

Collegamento elettrico

Verificare che la tensione e la dimensione della rete d'alimentazione corrispondano alle specifiche indicate sulla targhetta sul retro dell'apparecchio.



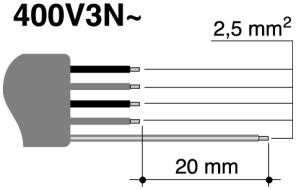
La targhetta non va rimossa.

La spina del cavo di alimentazione e la relativa presa al muro devono essere dello stesso tipo e devono essere conformi alle normative in vigore in materia di collegamenti elettrici. Assicurarsi che la rete di alimentazione sia stata correttamente messa a terra. Una volta installato l'apparecchio, assicurarsi che la spina sia accessibile al fine di consentire il check-up periodico.
Il cavo di alimentazione deve essere conforme alle normative specifiche del proprio Paese.
Predisporre un sezionatore omnipolare sulla linea d'alimentazione dell'apparecchio, con una distanza d'apertura dei contatti pari o superiore a **3 mm,** e collocarlo in prossimità della cucina.
Non utilizzare riduttori, adattatori o derivazioni.
Prima di realizzare i collegamenti elettrici, verificare l'efficienza della messa a terra.
Assicurarsi che la valvola di sfogo e il cablaggio domestico siano in grado di sostenere il carico dell'apparecchio.
Il cavo di messa a terra giallo/verde non deve essere soggetto a interruzioni.
Il cavo elettrico non deve entrare in contatto con parti aventi una temperatura di **50°K** superiore alla temperatura ambiente.
La cucina deve essere installata in conformità all'ultima versione delle direttive IEE.

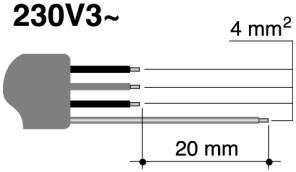
Sezione cavi

A seconda del tipo di alimentazione, utilizzare un cavo tra quelli riportati nella seguente tabella.

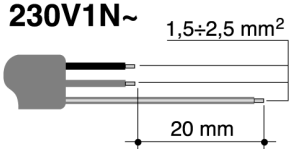
400V3N~



230V3~



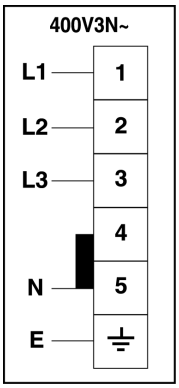
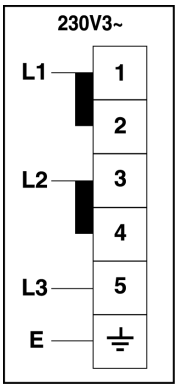
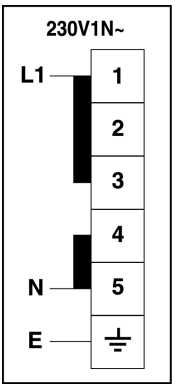
230V1N~



Alimentazione 400V3N~ (modelli con connessione secondo lo SCHEMA "A"): utilizzare un cavo pentapolare tipo H05RR-F/H05RN-F (dimensioni cavo 5 x 2,5 mm²).
Alimentazione 230V3~ (modelli con connessione secondo lo SCHEMA "C" ma commutatati dall'installatore secondo lo SCHEMA "B"): utilizzare un cavo tetrapolare tipo H05RR-F/H05RN-F (dimensioni cavo 4 x 4 mm²).
Alimentazione 230V1N~ (modelli con connessione secondo lo SCHEMA "C"): fino a 2,9 kW utilizzare un cavo tripolare tipo H05RR-F/H05RN-F (dimensioni cavo 3 x 1,5 mm²); **tra 2,9 kW e 5,4 kW** utilizzare un cavo tripolare tipo H05RR-F/H05RN-F (dimensioni cavo 3 x 2,5 mm²).
L'estremità da collegare all'apparecchio deve avere il conduttore di messa a terra **(giallo-verde)** più lungo di almeno **20 mm**.

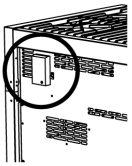
Tipo di alimentazione

Sono possibili collegamenti diversi in funzione della tensione, semplicemente spostando le estremità scollegate dei cavi sulla morsettiera come illustrato nei seguenti schemi.

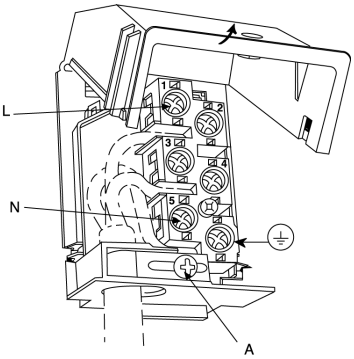
SCHEMA "A"	SCHEMA "B"	SCHEMA "C"
		

CONNESSIONE ALLA MORSETTIERA		
MODELLO	**POTENZA IN KW**	**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**
CUCINA A 6 BRUCIATORI (1 FORNO)	2,9	**SCHEMA "C"**

Sostituzione del cavo elettrico



Per sostituire il cavo elettrico è necessario accedere alla morsettiera posta sul retro dell'apparecchio, in alto a sinistra, come raffigurato nell'immagine.

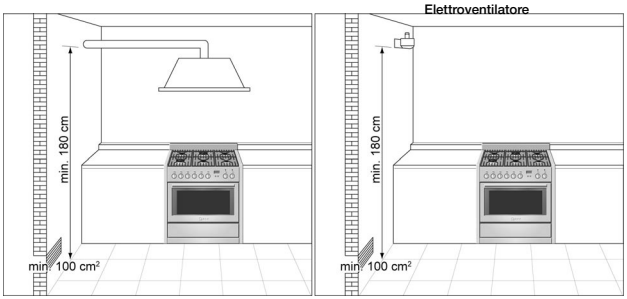


Per sostituire il cavo, procedere nel seguente modo:

- scollegare il cavo di alimentazione
- aprire la morsettiera;
- svitare la vite **A** che fissa il cavo;
- allentare i contatti vite e sostituire il cavo con uno della stessa lunghezza corrispondente alle specifiche della tabella riportata al paragrafo "Sezione cavi";
- il conduttore di messa a terra **"giallo-verde"** deve essere collegato al terminale ⏚ e deve essere più lungo di circa **20 mm** dei cavi della linea d'alimentazione;
- il conduttore neutro **"blu"** deve essere collegato al terminale identificato con la lettera **N;**
- il conduttore di linea deve essere collegato al terminale identificato con la lettera **L.**

Requisiti per la ventilazione

Questo apparecchio non è stato concepito per essere collegato a un dispositivo di evacuazione di prodotti di combustione. L'installazione deve pertanto essere realizzata conformemente alle normative in vigore. Prestare particolare attenzione alle direttive vigenti in materia di ventilazione.
Questo apparecchio può essere installato unicamente in locali ben aerati, conformemente alle normative in vigore. Le aperture realizzate nelle pareti esterne o in specifiche tubature devono permettere una corretta ventilazione naturale o forzata e assicurare in modo **permanente e sufficiente** sia la presa d'aria necessaria per la corretta combustione che l'espulsione dell'aria viziata.
Se questo rappresenta l'unico apparecchio a gas presente all'interno del locale, è necessario installare una cappa al fine di espellere l'aria viziata in modo naturale e diretto, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza almeno il doppio rispetto al diametro e con una sezione minima di **100 cm².**
Per l'essenziale presa d'aria nel locale, è necessario predisporre un'apertura simile di almeno **100 cm²** che comunichi direttamente con l'esterno, situata a livello del pavimento in modo da non essere ostruita né dall'interno né dall'esterno e da non disturbare la combustione dei bruciatori e la corretta espulsione dell'aria viziata. La differenza d'altezza rispetto all'apertura d'uscita deve essere di almeno **180 cm.**



Ricordare che la quantità d'aria disponibile per la combustione non deve mai essere inferiore ai 2 m³/h per ogni kW di potenza (la potenza totale in kW è indicata sulla targhetta con le caratteristiche dell'apparecchio)**.** In tutti gli altri casi, quando cioè all'interno dello stesso locale sono presenti altri apparecchi a gas, o se non è possibile avere una ventilazione naturale diretta, è necessario creare una ventilazione naturale e indiretta o una

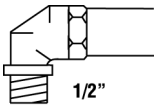
ventilazione forzata: **per questo tipo di operazione, contattare un tecnico qualificato per installare e creare il sistema di ventilazione in stretta conformità con le direttive vigenti.**
Le aperture devono essere posizionate in modo tale da non consentire la formazione di correnti d'aria che potrebbero disturbare gli occupanti. E' inoltre vietato l'utilizzo di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi per l'espulsione dei prodotti di combustione.

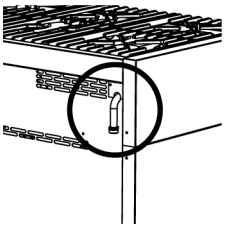
Durante il suo funzionamento, la cucina a gas genera calore e umidità nella stanza in cui è installata. Occorre quindi prestare attenzione ed assicurare una buona ventilazione del locale. Le aperture di ventilazione naturale devono rimanere sempre libere. Un uso prolungato dell'apparecchio con molti o tutti i bruciatori accesi può richiedere una ventilazione supplementare, ottenibile aprendo una finestra o una porta, o una maggiore estrazione dell'aria tramite cappa aspirante.

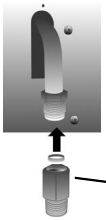
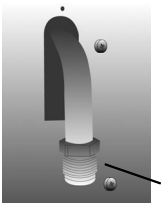
Collegamento per l'alimentazione del gas

L'apparecchio deve essere installato nel rispetto delle normative vigenti e in un locale ben ventilato.

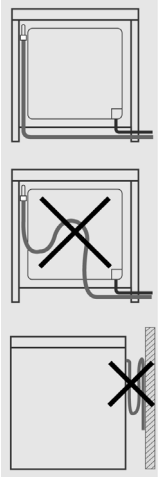
Si raccomanda di controllare che l'apparecchio sia predisposto per il tipo e la pressione di gas distribuito. Il raccordo alle tubazioni del gas deve essere realizzato a regola d'arte, in conformità alle normative vigenti che prescrivono l'installazione di una valvola di sicurezza all'estremità della tubazione. Questa speciale valvola per l'attivazione e disattivazione dell'alimentazione del gas deve essere installata tra il tubo di ingresso del gas nel locale in cui è installata la cucina e il raccordo di collegamento del piano di cottura e serve a intercettare l'alimentazione del gas in caso di incidenti o al termine della cottura. La valvola deve essere sempre facilmente accessibile e deve essere chiusa in caso di lunghi periodi di inutilizzo della cucina.
Il raccordo filettato 1/2" dell'alimentazione del gas





	 ISO 7-1	 ISO 228-1
AT	X	
BE	X	
CH	X	
DE	X	
DK	X	
ES	X	X
FI	X	X
FR		X
GB	X	
GR	X	
HU	X	X
IE	X	
IS		
IT	X	X
LU		
NL	X	
NO	X	X
PT	X	X
SE	X	X
TR		

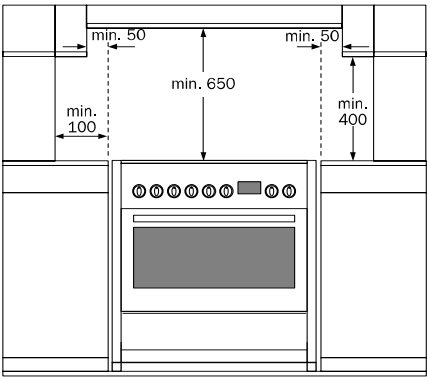
si trova sul retro dell'apparecchio, a destra. **Per il butano e il propano,** è necessario un riduttore di pressione conformemente alle normative vigenti. Le guarnizioni devono rispettare le direttive in materia definite dalle norme vigenti.
Una volta realizzato il raccordo, verificare la tenuta dei raccordi con una soluzione di acqua saponata.



In caso di utilizzo di **tubi flessibili:**

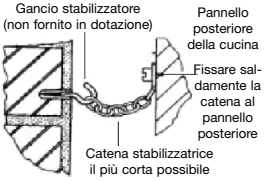
- le tubazioni non devono essere strozzate o schiacciate;
- le tubazioni non devono essere soggette a forze di trazione o sollecitazioni torsionali;
- le tubazioni non devono venire a contatto con angoli taglienti o appuntiti, ecc...
- le tubazioni non devono venire a contatto con elementi in grado di raggiungere una temperatura di **70°K** superiore alla temperatura ambiente; assicurarsi che le tubazioni possano essere ispezionate lungo l'intera lunghezza

Prestare particolare attenzione nell'assicurare connessioni a tenuta stagna.



*L'unità deve essere rivestita con un materiale resistente al calore **(minimo 90°C).** Qualora l'apparecchio venga installato in prossimità di altre unità, rispettare la distanza minima suggerita nel seguente schema.*

Catena stabilizzatrice


Gancio stabilizzatore
(non fornito in dotazione)
Pannello posteriore della cucina
Fissare saldamente la catena al pannello posteriore
Catena stabilizzatrice il più corta possibile

Catena stabilizzatrice per cucine non progettate con slot d'innesto

L'apparecchio è dotato di un dispositivo stabilizzatore, ad esempio la catena nell'immagine, che va fissato alla struttura dell'edificio.

Indipendentemente dalla posizione, lasciare uno spazio sufficiente per permettere di spostare l'apparecchio per le operazioni di pulizia e assistenza.

La parete dietro l'apparecchio, tra il piano di cottura e 450 mm al di sopra, nonché per l'intera larghezza della cucina, deve essere realizzata con un materiale incombustibile, ad es. con piastrelle di ceramica.

L'apparecchio è progettato in modo da non sporgere oltre le superfici di lavoro standard da 600 mm (esclusi i manici). Per un'installazione a regola d'arte, la cucina deve essere spinta contro la parete.

Poiché l'apparecchio è molto pesante, va collocato su una superficie dura idonea affinché sia possibile eseguire le eventuali operazioni di assistenza e installazione con un impatto minimo sul pavimento.

Normative sulla sicurezza del gas

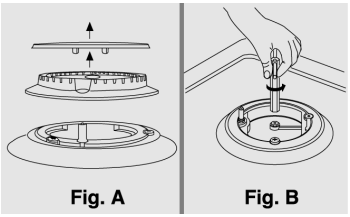


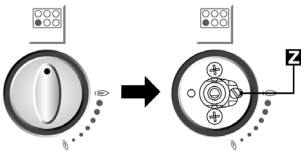
Fig. A Fig. B

Il tipo di gas e la pressione preimpostati in fabbrica sono riportati sulla targhetta posta vicino al raccordo del gas, sul retro della cucina. Se l'apparecchio di cottura è predisposto per un tipo di gas **diverso** da quello disponibile, è necessario sostituirne gli ugelli, e talvolta la valvola di by-pass, ed occorre regolare il flusso minimo. Per sostituire gli ugelli del piano di cottura, eseguire le seguenti operazioni:

- Prima di apportare qualsiasi modifica, scollegare il piano di cottura dalla rete di alimentazione;
- togliere le griglie del piano di cottura;
- sfilare i bruciatori e le calotte protettive **(fig. A);**
- sfilare l'ugello **(fig. B)** e sostituirlo con uno idoneo al nuovo tipo di gas (v. **"TABELLA UGELLI"**);
- rimpiazzare l'etichetta (sul retro dell'apparecchio) con quella nuova fornita insieme al kit di ugelli;
- rimontare tutti gli elementi seguendo le istruzioni di smontaggio in ordine inverso e prestando attenzione a posizionare correttamente le calotte sui rispettivi bruciatori.

- *Qualora l'apparecchio debba essere convertito a GPL 30/50 mbar, occorre sostituire la valvola di by-pass dei rubinetti. Per questa operazione contattare l'assistenza tecnica.*

Flusso minimo dei rubinetti del piano cottura con valvole



- Accendere il bruciatore e ruotare la manopola di comando verso la posizione del minimo ;
- rimuovere la manopola;
- con un cacciavite, regolare la vite interna **Z** fino a ottenere il livello di fiamma minimo desiderato;
- rimontare la manopola.
- *Svitare la vite di regolazione **Z** per aumentare la fiamma o serrarla per ridurla.*
- *La regolazione è corretta quando il fuoco basso misura approssimativamente **3** o **4** mm.*
- *Nel passare rapidamente dal massimo al minimo e vice versa **assicurarsi che il fuoco non prenda il sopravvento**.*

Collegamento per l'alimentazione GPL

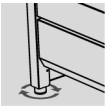
Utilizzare un regolatore di pressione e collegarlo al cilindro in conformità alle linee guida definite dalle normative vigenti in materia.

TABELLA UGELLI							
TIPO DI GAS	mBar	N. UGELLI		TIPO DI POSIZIONE DEI BRUCIATORI	POTENZA Watt		CONSUMO
		UGELLO	BYPASS		MAX.	Min.	MAX.
GAS NATURALE G20 (E)	20	115	REG.	RAPIDO	3000	750	286 l/h
		97	REG.	SEMI RAPIDO	1750	440	167 l/h
		72	REG.	AUSILIARIO	1000	300	95 l/h
		128	REG.	TRIPLA CORONA (A)*	3300	1500	314 l/h
		135	REG.	TRIPLA CORONA (D)*	3500	1500	333 l/h
GAS NATURALE G25 (LL)	20	134	REG.	RAPIDO	3000	750	332 l/h
		100	REG.	SEMI RAPIDO	1750	440	194 l/h
		77	REG.	AUSILIARIO	1000	300	111 l/h
		137	REG.	TRIPLA CORONA (A)*	3300	1500	365 l/h
		145	REG.	TRIPLA CORONA (D)*	3500	1500	387 l/h
GAS NATURALE G25	25	121	REG.	RAPIDO	3000	750	332 l/h
		94	REG.	SEMI RAPIDO	1750	440	194 l/h
		72	REG.	AUSILIARIO	1000	300	111 l/h
		135	REG.	TRIPLA CORONA (A)*	3300	1500	365 l/h
		138	REG.	TRIPLA CORONA (D)*	3500	1500	387 l/h
GPL BUTANO PROPANO G30/G31	28-30/ 37	85	0,44	RAPIDO	3000	750	219 g/h
		65	0,34	SEMI RAPIDO	1750	440	128 g/h
		50	0,27	AUSILIARIO	1000	330	73 g/h
		93	0,60	TRIPLA CORONA (A)*	3300	1500	240 g/h
		95	0,60	TRIPLA CORONA (D)*	3500	1500	254 g/h
GPL BUTANO PROPANO G30	50	75	0,38	RAPIDO	3000	750	219 g/h
		58	0,29	SEMI RAPIDO	1750	440	128 g/h
		43	0,23	AUSILIARIO	1000	300	73 g/h
		73	0,57	TRIPLA CORONA (A)*	3300	1500	240 g/h
		75	0,57	TRIPLA CORONA (D)*	3500	1500	254 g/h

* Posizione A: anteriore sinistro, posizione D: posteriore centrale (vedere anche il capitolo "Descrizione del piano di cottura")

Operazioni conclusive

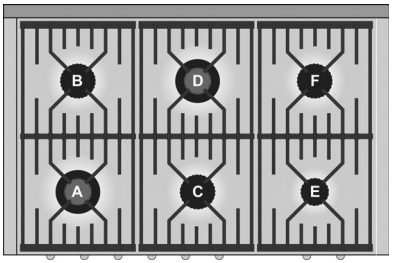
Posizionamento e livellamento della cucina



Una volta collegate le tubazioni del gas e i cavi elettrici, livellare la cucina agendo sui 4 piedini regolabili.

Se durante il posizionamento fosse necessario spostare l'apparecchio, ***assicurarsi che i piedini siano avvitati a fondo. I piedini vanno regolati solo una volta che l'apparecchio è stato posto nella posizione definitiva.***

Descrizione del piano di cottura



A – Bruciatore a tripla corona	3,30 kW
B – Bruciatore semi-rapido	1,75 kW
C – Bruciatore semi-rapido	1,75 kW
D – Bruciatore a tripla corona	3,50 kW
E – Bruciatore ausiliario	1,00 kW
F – Bruciatore rapido	3,00 kW

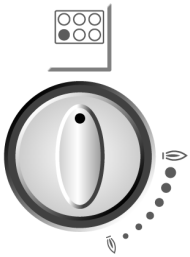
Descrizione dei comandi

Il pannello frontale

Tutti i comandi del piano di cottura e del forno si trovano sul pannello frontale.

IL PANNELLO DI CONTROLLO

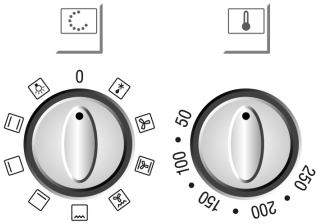
DESCRIZIONE MANOPOLE DEL PIANO DI COTTURA



Per accendere il fuoco premere e ruotare contemporaneamente in senso antiorario la manopola, portandola in corrispondenza dell'icona con la fiamma alta .
Per regolare il flusso della fiamma, ruotare la manopola tra le posizioni di massimo e minimo .
Spegnere il bruciatore riportando la manopola in posizione .

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI – descrizione delle icone

POSTERIORE SINISTRO	POSTERIORE DESTRO
CENTRALE ANTERIORE	CENTRALE POSTERIORE
ANTERIORE SINISTRO	ANTERIORE DESTRO



DESCRIZIONE DELLE MANOPOLE DEL FORNO ELETTRICO

Il forno elettrico può essere comandato attraverso due manopole: **il selettore delle funzioni** e il termostato. Permettono di selezionare il tipo di cottura a seconda del piatto da cucinare, attivando gli elementi riscaldanti più adatti e impostando la temperatura desiderata (da **50°C** a **MAX**).
Al di sopra delle manopole del forno vi sono due spie: quella sinistra, sopra il selettore delle funzioni segnala quando il forno è in funzione; quella destra, sopra la manopola termostato, indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Si accende e si spegne ad indicare l'inserimento degli elementi riscaldanti che mantengono la temperatura all'interno del forno al livello impostato con la manopola termostato.

Il forno dispone di una luce interna. Durante il funzionamento del forno la luce rimane sempre accesa: può essere però accesa
anche a forno spento, per effettuare la pulizia, ruotando la manopola selettrice in corrispondenza dell'icona ☼.

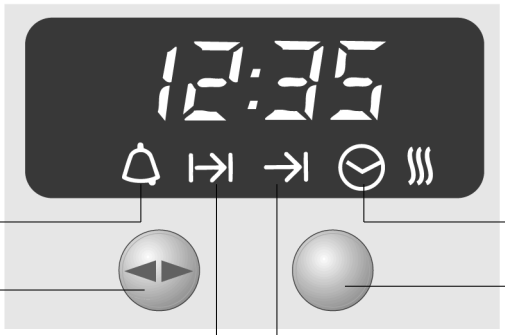
DESCRIZIONE DELLE ICONE SULLE MANOPOLE

ACCENSIONE LUCE ALL'INTERNO DEL FORNO	GRILL VENTOLA
ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E POSTERIORE ELEMENTI RISCALDANTI	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E POSTERIORE -VENTOLA
ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE	ELEMENTO RISCALDANTE FORNO VENTILATO
ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE	SCONGELAMENTO
GRILL	

Orologio elettronico

L'orologio elettronico può essere impostato con un'unica mano; dopo aver premuto il pulsante, impostare l'ora agendo sulla manopola. Le impostazioni possono essere apportate fintanto che il

Il pannello di controllo



Timer

Ora del giorno

Selettore funzioni

Manopola da far ruotare
Per attivarlo e disattivarlo, premere delicatamente sul pulsante

Ora di accensione

Ora di spegnimento

Funzioni speciali

Mascheramento del display

display lampeggia (~4 secondi).

1. Premere il pulsante ◄► per 7 secondi. Il display si spegne e il tempo continua a scorrere in background.
2. Per accendere il display, premere brevemente il pulsante ◄►.

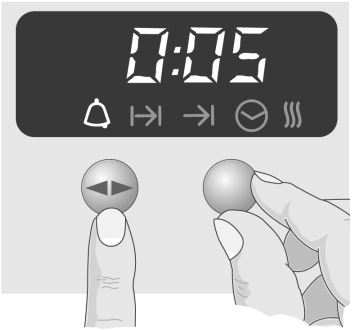
Impostazione dell'ora

Consultare a questo proposito il capitolo "Utilizzo del forno elettrico".

Riduzione intensità luminosa del display

Tra le ore 22.00 e le ore 6.00 l'intensità luminosa del display viene smorzata automaticamente.

Timer

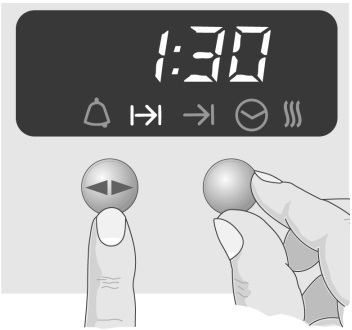


1. Premere il pulsante ◄► e impostare il tempo di cottura (ad es. 5 minuti). Quando il timer parte, sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
2. Trascorso questo tempo, viene emesso un segnale e l'icona ⏰ inizia a lampeggiare. Per arrestare il segnale, premere il pulsante ◄► .

Timer automatico

E' possibile accendere e spegnere il forno mediante l'orologio elettronico.

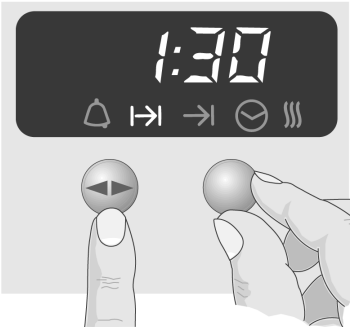
Spegnimento automatico

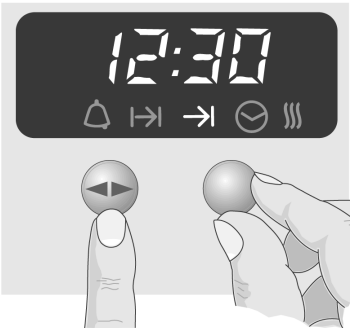


Per arrostire o cuocere al forno del cibo immediatamente, impostare l'ora di accensione.

1. Selezionare il sistema di cottura e la temperatura del forno.
2. Premere il pulsante ◄► fino a quando l'icona ↦| inizia a lampeggiare. Quindi impostare l'ora di accensione agendo sulla manopola (esempio: 1 ora e 30 minuti). Una volta terminata l'impostazione, l'ora corrente appare sul display dopo ca. 4 secondi. L'icona ↦| segnala che è impostata la modalità automatica.
3. Una volta trascorso il tempo impostato (esempio: 1 ora e 30 minuti), viene emesso un segnale e l'icona →| sul display inizia a lampeggiare. Il forno si spegne automaticamente. Per arrestare il segnale, premere il pulsante ◄►.
4. Spegnere il forno.
5. Per terminare la modalità automatica, premere nuovamente il pulsante ◄►.

Accensione e spegnimento automatico





Per utilizzare il forno in un secondo momento, impostare sia l'ora di accensione che quella di spegnimento.

1. Selezionare il sistema di cottura e la temperatura del forno.
2. Premere il pulsante ◄► fino a quando l'icona ↦| inizia a lampeggiare. Quindi impostare l'ora di accensione agendo sulla manopola (esempio: *1* ora e *30* minuti).
3. Premere il pulsante ◄► fino a quando l'icona →| inizia a lampeggiare e impostare l'ora di spegnimento agendo sulla manopola (esempio: *12*:*30*). Una volta terminata l'impostazione, l'ora corrente appare sul display dopo ca. 4 secondi. L'icona →| segnala che è impostata la modalità automatica.
4. Il forno si accende e si spegne automaticamente all'ora impostata (ad es. *11*:*00* e *12*:*30*).
5. Trascorso questo tempo, viene emesso un segnale e l'icona →| inizia a lampeggiare. Per arrestare il segnale, premere il pulsante ◄►.
6. Spegnere il forno.
7. Per terminare la modalità automatica, premere il pulsante ◄►.

Verifica, correzione e cancellazione delle impostazioni

1. Per verificare le impostazioni, premere il pulsante ◄► fino a quando l'icona non inizia a lampeggiare.
2. Se necessario, correggere le impostazioni agendo sulla manopola.
3. Se si desidera cancellare le impostazioni, impostare nuovamente l'ora su *0*:*00* e spegnere il forno.

Nota

Il timer automatico può essere utilizzato al meglio con piatti che richiedono poca attenzione.

Il timer e l'ora di spegnimento possono essere preprogrammati fino a massimo 24 ore prima.

E' possibile visualizzare in qualsiasi momento le impostazioni premendo il pulsante ◄►.

Utilizzo del piano di cottura

Verificare che le calotte spargifiamma, le calotte dei bruciatori e le griglie del piano cottura siano montate correttamente.
Durante il normale funzionamento l'apparecchio sprigiona un forte calore. Prestare pertanto la massima attenzione. **Non lasciare che i bambini si avvicinino troppo all'apparecchio.** Non lasciare il piano di cottura acceso incustodito.

Accensione dei bruciatori

Su ciascuna manopola del piano di cottura sono riportate le seguenti icone:

● rubinetto chiuso

fiamma massima

fiamma minima

Per impostare il livello di fiamma al minimo, ruotare completamente la manopola in senso antiorario. Le varie posizioni intermedie possono essere selezionate tra la posizione di fiamma alta e il valore del minimo, **mai tra la posizione di fiamma alta e quella di rubinetto chiuso.**

Accensione con una mano

I bruciatori del piano di cottura sono equipaggiati con un sistema di accensione ad una mano. Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario in corrispondenza della posizione di fiamma alta . Tenere premuta la manopola per attivare il sistema di accensione automatica ad una mano. Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola per approssimativamente **10 secondi** per consentire alla valvola di sicurezza di aprirsi. In caso di interruzione della corrente, il bruciatore può essere acceso manualmente con un fiammifero (vedere il capitolo "Accensione manuale").
Qualora il bruciatore si spegnesse accidentalmente, la termocoppia di sicurezza blocca l'alimentazione del gas, anche se il rubinetto è aperto.
*Il dispositivo non va tenuto attivato per più di **15 secondi**. Se trascorso questo tempo il bruciatore non si accende, rilasciare la manopola, aprire la*

Accensione manuale

*finestra e **attendere 1 minuto** prima di riprovare. Nel caso in cui la fiamma si spenga accidentalmente, spegnere il bruciatore ruotando la manopola e prima di riprovare ad accendere il fuoco attendere almeno **1 minuto**.*

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinarvi un fiammifero acceso, premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario in corrispondenza della posizione di fiamma massima . Rilasciare la manopola.

Spegnimento dei bruciatori

Al termine della cottura del cibo, riportare la manopola in posizione .

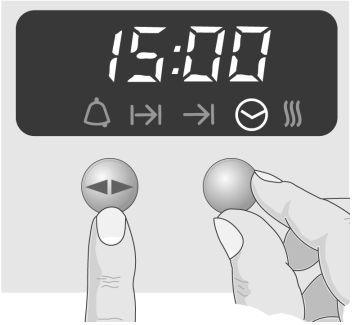
Utilizzo del forno elettrico

Avvertenze generali

Con forno in funzione, le pareti esterne e la porta del forno possono diventare molto calde.
Non far avvicinare i bambini all'apparecchio. Non lasciare che i bambini si siedano sulla porta del forno o giochino con l'apparecchio. Non utilizzare la porta come fosse uno sgabello.

Non collocare il cibo sul fondo del forno.

Ora del giorno



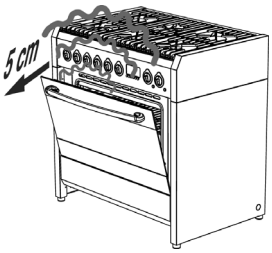
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, impostare l'ora corrente dell'orologio elettronico.

Nel momento in cui si collega l'apparecchio alla rete di alimentazione, o dopo una caduta di corrente, il display 0:00 lampeggia. Premere il pulsante ◄► e impostare l'ora corrente facendo ruotare l'apposita manopola (ad es. 15:00). Per correggere l'ora, premere il pulsante ◄► fino a quando l'icona non inizia a lampeggiare. Impostare quindi l'ora.
Nota: l'ora non può essere corretta nel caso in cui sia stata impostata una funzione automatica (vedere il capitolo sull'orologio elettronico per maggiori informazioni sull'annullamento della modalità automatica).

Prima accensione del forno

Non cercare di smontare la porta del forno senza aver prima letto con attenzione le relative istruzioni (vedere il capitolo "Smontaggio della porta del forno"): le cerniere della porta del forno possono essere causa di lesioni alle mani.

In occasione della prima accensione, il forno può emettere del fumo o un odore pungente causato dai residui dell'olio utilizzato per la fabbricazione. Questi possono trasmettere un odore o un gusto poco piacevole al cibo. **Prima di mettere del cibo in forno, accendere quest'ultimo a temperatura massima per 30-40 minuti a porta chiusa, e attendere che il fumo o l'emanazione di odori cessino.**



Per evitare il rischio di ustioni da contatto con il vapore presente all'interno del forno, procedere nel seguente modo: ruotale il selettore delle funzioni in posizione "0", o su ☼; aprire la porte in due stadi: tenerla parzialmente aperta **(ca. 5 cm)** per 4-5 secondi, quindi aprirla completamente.
Nel caso in cui si debba controllare il cibo, lasciare la porta aperta il meno possibile al fine di evitare che la temperatura all'interno del forno scenda eccessivamente e rischi di compromettere la cottura.

Cottura tradizionale

Ruotare il selettore delle funzioni in posizione ⎕ e la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata. Per un riscaldamento differenziato al di sopra o al di sotto del cibo, portare il selettore delle funzioni in posizione ⎕ (resistenza riscaldante superiore) o ⎕ (resistenza riscaldante inferiore). Per riscaldare il forno in modo maggiormente uniforme, ruotare il selettore delle funzioni in posizione ⎕.
Dopo aver preriscaldato il forno e infornato il cibo si dovrebbe notare un flusso d'aria che circola tra il lato superiore della porta e il lato inferiore del piano di cottura. **In caso contrario, spegnere l'apparecchio e contattare immediatamente l'assistenza tecnica.**

Forno ventilato

Ruotare il selettore delle funzioni in posizione ⎕; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata.

Cottura con grill ventilato

Ruotare il selettore delle funzioni in posizione ⎕; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore massimo di temperatura (**MAX**).

Scongelamento

Ruotare il selettore delle funzioni in posizione ⎕, ruotare la manopola del termostato in posizione "**0**": in questo modo si attiva la ventola del motore che muove l'aria all'interno del forno e favorisce lo scongelamento del cibo.

Spegnimento del forno

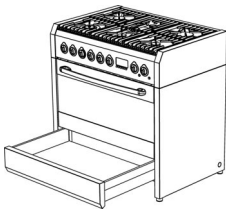
Il forno si spegne ruotando la manopola del termostato in posizione "**0**".

Guasto del termostato. *Nel caso in cui il termostato si guasti, il forno si surriscalda fino a quando il dispositivo di sicurezza non interviene e lo spegne. Non appena la temperatura scende sotto il livello di sicurezza, il forno riprende a funzionare.*

Cassetti e scomparti

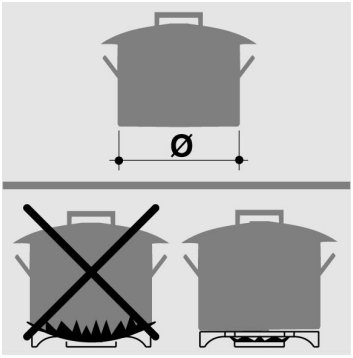
Le cucine sono equipaggiate con un cassetto posto al di sotto del forno. In questo cassetto riporre esclusivamente gli accessori in metallo appartenenti all'apparecchio.

Non riporvi materiale infiammabile come tovaglie, carta o simili.



Suggerimenti per la cottura

Consigli per un corretto utilizzo dei bruciatori del piano di cottura



Il diametro della base dei recipienti di cottura deve essere adatto al diametro del bruciatore utilizzato (v. tabella a fianco). La fiamma del bruciatore non deve mai superare il diametro del recipiente. Utilizzare recipienti dalla base piatta. Se possibile utilizzare pentole coperte da un coperchio: così facendo si riduce la potenza da impiegare. Per ridurre i tempi di cottura di verdura, patate, ecc., utilizzare poca acqua.

Bruciatore	Diametro recipiente (in mm)
Rapido	da 240 a 260
Semi rapido	da 160 a 220
Ausiliario	da 80 a 140
Tripla corona	da 240 a 260
Tripla corona con griglia di supporto	>260 e wok

L'apparecchio può essere utilizzato come ***"bruciatore a fiamma libera",*** *ideale per lessare il cibo. Utilizzare esclusivamente padelle multiuso di dimensioni compatibili con la superficie di cottura della griglia in ghisa. Questo tipo di cottura è l'ideale per: stracotti, rosticciana, blanquette, coniglio alla birra, lingua.*

Consigli per un corretto utilizzo del forno

Il forno permette di ottimizzare la cottura. E' possibile cuocere in modo tradizionale, con forno ventilato e con grill.
La porta del forno va tenuta completamente chiusa per tutti i tipi di cottura.

Cottura tradizionale

Con questo tipo di cottura, il calore proviene dall'alto e dal basso. E' quindi preferibile utilizzare le guide centrali. Se il piatto richiede una temperatura maggiore esercitata dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori. La cottura tradizionale è consigliata per tutti quei piatti che richiedono un'elevata temperatura di cottura, o lunghi tempi di

brasatura. Questo sistema è inoltre raccomandato quando si cucina con recipienti di terracotta, porcellana e materiali simili.

Forno ventilato

Con questo tipo di cottura, il cibo viene riscaldato attraverso l'aria preriscaldata che circola all'interno del forno grazie ad una ventola posta sulla parete posteriore del forno. Il forno si riscalda rapidamente e il flusso di calore raggiunge le diverse parti del forno, consentendo così di cucinare contemporaneamente diversi tipi di cibo posti su vari ripiani. Dall'aria viene eliminata ogni traccia di umidità. L'aria secca impedisce ad odori e sapori di diffondersi e miscelarsi.
La possibilità di cuocere utilizzando più di un ripiano permette di cucinare diversi piatti contemporaneamente. Biscotti e mini pizze possono essere cotti in tre diverse teglie da forno. Il forno, comunque, può essere utilizzato anche solo per cuocere su un singolo ripiano. I ripiani inferiori permettono di monitorare più facilmente l'esito della cottura.
Il forno ventilato è particolarmente utile per portare rapidamente i cibi congelati a temperatura ambiente, per sterilizzare le conserve e, infine, per far essiccare funghi o frutta.

Cottura con grill

Il calore proviene dall'alto. E' possibile grigliare praticamente qualsiasi tipo di carne, ad eccezione della selvaggina troppo magra e di piatti tipo polpettone. La carne e il pesce da grigliare vanno spennellati delicatamente con olio e posti sulla griglia. Quest'ultima può essere posizionata più o meno vicino all'elemento grill a seconda dello spessore della carne. In questo modo si eviterà di bruciare la superficie lasciando l'interno troppo poco cotto.
Ideale per: carni relativamente sottili; toast.

Versare 1 o 2 bicchieri di acqua all'interno della vaschetta di raccolta ed evitare così che si formi del fumo a causa delle gocce di succo o di grasso che vengono rilasciate dal cibo.

Quando si utilizza la funzione grill, la vaschetta di raccolta va sempre posizionata in corrispondenza della 1ª guida partendo dal basso.

Cottura con grill ventilato

Utilizzo combinato di grill e ventola .
Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo, anche se la superficie è esposta direttamente all'azione del grill.
Ideale per: carni più spesse; selvaggina alata.

Cottura di carne e pesce

La carne che si desidera cuocere al forno deve pesare almeno **1 kg.** Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue (roast beef, filetto, ecc.), o che devono risultare ben cotte esternamente ma preservare tutti i succhi all'interno, richiedono una cottura alle alte temperature per breve tempo **(200-250°C).** Le carni bianche, la selvaggina alata e il pesce richiedono una cottura a basse temperature **(150-175°C).**
Gli ingredienti per la salsa d'accompagnamento vanno aggiunti nella teglia solo se il tempo di cottura è ridotto, altrimenti devono essere aggiunti nell'ultima mezz'ora di cottura. La carne può essere riposta su una piastra da forno o direttamente sulla griglia, avendo l'accortezza di mettervi al di sotto l'apposita vaschetta di raccolta. Premere la carne con un cucchiaio per verificarne la cottura. Se risulta ben solida, significa che è cotta.
Al termine della cottura, attendere almeno **15 minuti** prima di tagliare la carne al fine di non perdere i suoi succhi. Prima di servire in tavola, i piatti possono essere riscaldati in forno alla temperatura minima.

Cottura al forno

Gli impasti sbattuti non devono essere eccessivamente liquidi altrimenti il tempo di cottura si prolunga. I dolci richiedono una temperatura moderata (di norma compresa tra **150-200°C**) e necessitano del preriscaldamento del forno (**approssimativamente 10 minuti**). La porta del forno non deve essere aperta prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Tabelle con i consigli sulla cottura dei vari cibi

I tempi di cottura possono variare in funzione del tipo dei cibi, della loro omogeneità e del loro volume. Si consiglia di monitorare i primi tentativi: per ottenere risultati simili è necessario cuocere i piatti rispettando sempre uguali condizioni. Le seguenti tre tabelle (**I**, **II** e **III**) forniscono delle utili linee guida.

TABELLA CON I TEMPI DI COTTURA A FORNO VENTILATO E TRADIZIONALE (I)

TIPO DI COTTURA	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE DELLA GUIDA DAL BASSO		TEMPERATURA IN °C		MINUTI DI COTTURA
		VENTILATO	TRADIZIONALE	VENTILATO	TRADIZIONALE	
COTTURA AL FORNO						
CON IMPASTO SBATTUTO, IN TEGLIA	1	1-3	2	175	200	60
CON IMPASTO SBATTUTO, NELLA VASCHETTA DI RACCOLTA	1	1-3	2	175	200	50
PASTAFROLLA, BASE DI TORTE	0,5	1-3	3	175	200	30
PASTAFROLLA CON RIPIENO UMIDO	1,5	1-3	2	175	200	70
PASTAFROLLA CON RIPIENO SECCO	1	1-3	2	175	200	45
IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE	1	1-3	1	175	200	50
PICCOLI DOLCI	0,5	1-3	3	160	175	30
CARNE						
VITELLO	1	2	2	180	200	60
MANZO	1	2	2	180	200	70
ROAST BEEF ALL'INGLESE	1	2	2	220	220	50
MAIALE	1	2	2	180	200	70
POLLO	1-1,5	2	2	200	200	70
STUFATI						
STRACOTTO	1	1	2	175	200	120
SPEZZATINO DI VITELLO	1	1	2	175	200	110
PESCE						
FILETTO, BISTECCA, MERLUZZO, NASELLO, SOGLIOLA	1	1-3	2	180	180	30
SGOMBRO, ROMBO, SALMONE	1	1-3	2	180	180	45
OSTRICHE	1	1-3	2	180	180	20
TIMBALLO						
TIMBALLO DI PASTA	2	1-3	2	185	200	60
TIMBALLO DI VERDURE	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉ DOLCI E SALATI	0,75	1-3	2	180	200	50
PIZZA E CALZONE	0,5	1-3	2	200	220	30

- I tempi si riferiscono alla cottura su un unico ripiano; se si utilizza più di un ripiano incrementare il tempo di **5-10**'.
- I tempi di cottura non comprendono la fase di preriscaldamento che deve durare approssimativamente **15**'.
- Quando si cucina su più di un ripiano, la posizione delle guide è indicata secondo l'ordine da privilegiare.
- Per le carni di manzo, vitello, maiale e tacchino, con osso o rollate, aumentare il tempo di **20**'.

GRILL TRADIZIONALE

TIPO DI COTTURA	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE DELLA GUIDA DAL BASSO[1]	TEMPERATURA °C	TEMPO DI COTTURA IN MINUTI
POLLO	1-1,5	3	Max	30 PER LATO
TOAST	0,5	4	Max	5 PER LATO
SALSICCE	0,5	4	Max	10 PER LATO
BRACIOLE DI MAIALE	0,5	4	Max	8 PER LATO
PESCE	0,5	4	Max	8 PER LATO

GRILL VENTILATO

TIPO DI COTTURA	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE DELLA GUIDA DAL BASSO[1]	TEMPERATURA °C	TEMPO DI COTTURA IN MINUTI
ARROSTO DI MAIALE	1,5	2	170	180
ROAST BEEF	1,5	3	220	60
POLLO	1,5	2	190	90

- La vaschetta di raccolta va sempre posizionata in corrispondenza della **1ª guida partendo dal basso.**

TABELLA CON I TEMPI DI SCONGELAMENTO (III)

SCONGELAMENTO

TIPO DI COTTURA	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE DELLA GUIDA DAL BASSO[1]	TEMPO DI COTTURA IN MINUTI
PIATTI PRONTI	1	2	45
CARNE	0,5	2	50
CARNE	0,75	2	70
CARNE	1	2	110

- Lo scongelamento a temperatura ambiente ha il vantaggio di non modificare il sapore e l'aspetto del cibo.

Pulizia e manutenzione

Prima di procedere alle operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la linea d'alimentazione elettrica dell'apparecchio e chiudere il rubinetto del gas.

Non pulire le superfici dell'apparecchio fintanto che sono calde.
Non utilizzare getti di pressione o pistole nebulizzatrici per la pulizia della cucina. Pericolo di corto circuito!

Pulizia delle superfici in acciaio inossidabile

Per pulire e proteggere le superfici d'acciaio inossidabile e rimuovere lo sporco più ostinato, utilizzare sempre prodotti specifici, a condizione che **non contengano sostanze abrasive a base di cloro-o sostanze acide.** Può essere inoltre utile ricorrere ad una soluzione d'aceto diluito in acqua calda.

Versare il prodotto su un panno inumidito e passarlo sulla superficie d'acciaio. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o della pelle di daino.

Non utilizzare mai spugnette metalliche o raschietti appuntiti che potrebbero danneggiare le superfici. Utilizzare esclusivamente spugnette antigraffio e non abrasive e, se necessario, utensili di legno o di plastica.

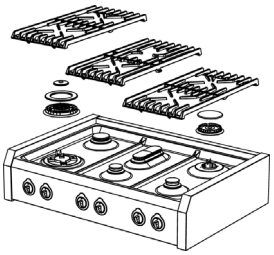
Pulizia delle superfici smaltate

Per la pulizia utilizzare una spugnetta antigraffio, **non abrasiva** inumidita in una soluzione saponata. Eventuali macchie di grasso possono essere facilmente rimosse con dell'acqua calda o utilizzando prodotti specifici per superfici smaltate. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o della pelle di daino.
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, lana d'acciaio o acidi che potrebbero danneggiare le superfici. Non lasciare agire sullo smalto eventuali sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.).

Pulizia delle manopole e del pannello di comando

Pulire le manopole e il pannello di comando servendosi di un panno umido.

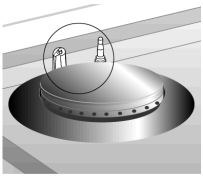
Pulizia delle griglie e dei bruciatori



Per la pulizia delle griglie e dei bruciatori del piano cottura, rimuovere questi elementi dalla loro sede sollevandoli verso l'alto come illustrato dalla figura e immergerli in una soluzione di acqua calda e detergente **non abrasivo** per circa dieci minuti. Risciacquare ed asciugare accuratamente.
Verificare sempre che le aperture dei bruciatori non siano ostruite.
Verificare sempre di aver rimontato correttamente i bruciatori, assicurandosi che la fiamma sia uniforme.

Si raccomanda di svolgere questa operazione almeno una volta a settimana e ogni qualvolta sia necessario.

Pulizia degli spinotti d'accensione e delle termocoppie



Perché gli spinotti d'accensione e le termocoppie funzionino correttamente, è necessaria la massima pulizia. Controllarli frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido. Rimuovere eventuali residui secchi con uno stuzzicadenti o un ago, **prestando attenzione a non danneggiare la superficie in ceramica isolante.**
Assicurarsi che i vari elementi siano completamente asciutti prima di utilizzare i bruciatori.

Pulizia del forno

Al fine di conservare il forno in buone condizioni, pulirlo regolarmente, se possibile ogni volta che lo si utilizza, **lasciando trascorrere il tempo necessario perché si raffreddi:** in questo modo è possibile rimuovere più facilmente i vari residui, evitando che questi brucino la successiva volta in cui si accenderà il forno.

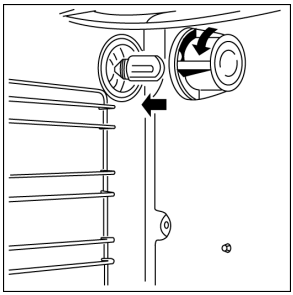
Pulire gli elementi in acciaio inossidabile e gli elementi smaltati come descritto ai capitoli "Pulizia di superfici in acciaio inossidabile" e "Pulizia di superfici smaltate".

Estrarre tutti i pezzi che possono essere rimossi e lavarli separatamente. Sciacquare e asciugare accuratamente con un panno pulito.

Pulizia della porta del forno

Si raccomanda di tenere sempre pulita la porta del forno. Utilizzare allo scopo i comuni rotoli di carta da cucina e, per lo sporco più ostinato, un panno umido e del detergente per uso domestico.
I prodotti nebulizzati specifici per la pulizia del forno non vanno applicati sulla ventola e sul sensore del termostato all'interno del forno.

Sostituzione della lampadina del forno



Procedere nel seguente modo:
- aprire la porta del forno;
- svitare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro; svitare la lampadina e sostituirla con un'altra idonea alle **alte temperature (300°C)** e avente le seguenti caratteristiche

Tensione:	**230 V / 50 Hz**
Potenza:	**15 W**
Attacco:	**E 14**

- Rimontare in sede la calotta di vetro e inserire l'alimentazione. E' possibile verificare il corretto funzionamento della luce anche con porta chiusa, ruotando la manopola selettrice in posizione ☼.

Manutenzione speciale

Periodicamente è necessario effettuare la manutenzione o sostituzione di alcune parti soggette ad usura e rottura. Riportiamo di seguito alcune istruzioni specifiche per ciascun tipo di intervento manutentivo.

Prima di procedere alle operazioni di manutenzione, scollegare la linea d'alimentazione elettrica dell'apparecchio e chiudere il rubinetto del gas.

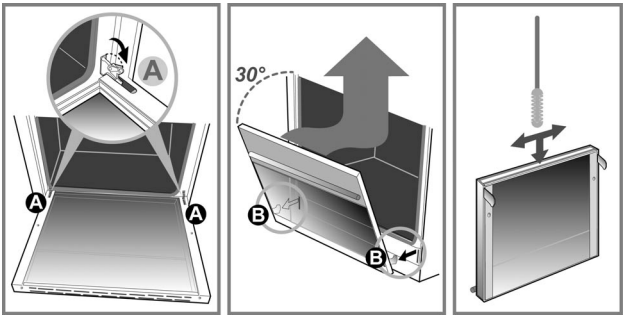
Smontaggio della porta del forno

La porta del forno può essere smontata completamente al fine di consentire una pulizia più accurata. Sebbene sia un'operazione possibile, non dovrebbe essere eseguita da una persona qualunque, in quanto richiede una certa forza per sostenere la porta e un minimo di esperienza per rimontarla in sede. Se non si ha la certezza di riuscire a svolgere questo compito, si consiglia di pulire la porta senza smontarla o, in casi speciali, di contattare il centro d'assistenza più vicino.

Per smontare la porta, procedere nel seguente modo:

- Aprire la porta del forno e disimpegnare i ganci di sicurezza delle cerniere facendo ruotare i rispettivi perni **A** (uno per ogni cerniera) all'indietro.
- Chiudere parzialmente la porta fino a quando non è più presente alcuna tensione di carico sulle molle (la porta formerà un angolo di circa 30°).
- Servendosi di entrambe le mani, accompagnare il movimento della porta come per chiuderla e contemporaneamente sollevarla in alto.
- Ruotare la parte inferiore della porta verso l'esterno al fine di liberare le cerniere **B** dal loro alloggiamento.

Per rimuovere eventuali residui secchi o polvere depositatisi sulla parte interna dei vetri, capovolgere la porta come illustrato nella figura, inserire uno scovolino morbido per bottiglie nell'intercapedine tra le due lastre di vetro e strofinare delicatamente.

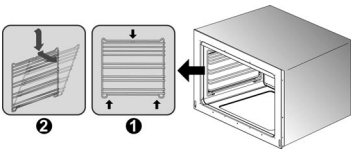


Per rimontare in sede la porta, ripetere in ordine inverso le istruzioni sopra fornite. Una volta che le cerniere **B** sono nuovamente in sede, aprire completamente la porta e rimontare i ganci di sicurezza delle cerniere, abbassando i rispettivi perni **A** (uno per cerniera).

ATTENZIONE: dopo aver rimontato la porta, assicurarsi **sempre** di rimontare i ganci di sicurezza delle cerniere.

Rimozione dei telai porta-ripiani laterali

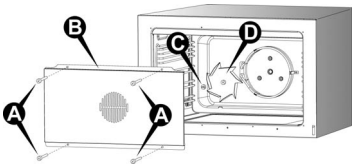
I telai laterali porta-ripiani possono essere rimossi al fine di pulirli separatamente e facilitare la pulizia delle pareti del forno. I telai sono agganciati alla parete del forno in corrispondenza di tre punti, indicati dalle frecce nella figura (dettaglio **1**).



- Premere verso il basso con le dita come illustrato nel dettaglio **2** della figura per sganciare il telaio dal perno superiore.
- Sollevare il telaio verso l'alto ed estrarlo.

Per rimontarlo procedere in ordine inverso. Posizionare la parte inferiore del telaio sui rispettivi perni e premere la parte superiore contro la parete del forno fino all'innesto nel perno.

Rimozione e pulizia della ventola interna del forno



La ventola interna del forno ventilato richiede una pulizia periodica. Per smontare la ventola procedere nel seguente modo:

- **Disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.**
- Estrarre tutti i componenti interni (vaschetta di raccolta, ripiani).
- Allentare e rimuovere le quattro viti **A** dal pannello di copertura.
- Estrarre il pannello di copertura **B**.
- Servendosi di una monetina allentare il dado di fissaggio **C** della ventola (la filettatura è di senso inverso a quelle normali; per svitare ruotare quindi in senso orario).
- Estrarre la ventola **D** e lavarla immergendola in acqua calda con del detergente per piatti. **Non utilizzare mai detergenti abrasivi o corrosivi, prodotti in polvere o spugnette metalliche.** Sciacquare la ventola e asciugarla accuratamente.

Rimontare in sede la ventola e la copertura seguendo all'inverso le istruzioni fornite per lo smontaggio.

Il presente apparecchio è contrassegnato conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento di questo prodotto si tutela il rischio di conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana.

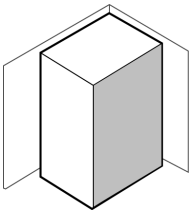
Il simbolo riportato sul prodotto, o sulla documentazione che accompagna il prodotto, indica che l'apparecchio non può essere smaltito insieme ai comuni rifiuti domestici. Va invece consegnato presso gli appositi centri di raccolta addetti al riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere eseguito tenendo conto delle norme locali che regolamentano lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare gli uffici comunali del proprio paese, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Índice

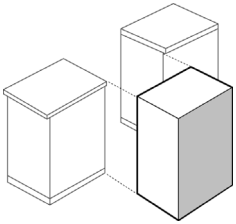
Advertencias de seguridad y uso . 49
Información general 53
Servicio técnico 53
Instalación 54
Tamaño de las cocinas 54
Advertencias generales 54
Colocación de la moldura frontal . 55
Colocación de las patas ajustables . 55
Colocación de la placa de protección contra salpicaduras . . . 56
Conexión eléctrica 57
Requisitos de ventilación 60
Conexión a la alimentación de gas . 61
Cadena de estabilidad 64
Ajustes de gas 65
Conexión a LPG 66
Operaciones finales 68
Colocación y nivelado de la cocina . . 68
Descripción de la placa de cocción 68
Descripción de los mandos 69
El panel de mando 69
Reloj electrónico 71
El panel de mando 71
Funciones especiales 71
Minutero 72
Programador automático 72
Utilización de la placa de cocción . 74
Encendido de los quemadores . . . 74
Apagado de los quemadores 75
Utilización del horno eléctrico . . 76
Hora del día 76
Encendido del horno antes del primer uso 76
Hornear o asar usando el calor convencional 77
Hornear o asar utilizando el aire caliente 77
Hornear o asar utilizando el grill con ventilador 77
Descongelar 77
Apagado del horno 78
Cajón y compartimento de almacenaje 78
Consejos para el horneado y el asado 79
Consejos para el uso correcto de los quemadores 79
Consejos para el uso correcto del horno 79
Limpieza y cuidados 84
Limpieza de las superficies de acero inoxidable 84
Limpieza de las superficies esmaltadas 84
Limpieza de los mandos y del panel de control 85
Limpieza de las rejillas y de los quemadores 85
Limpieza de los dispositivos de encendido y termopares 85
Limpieza del horno 85
Cambiar la lámpara de iluminación del horno 86
Cuidados especiales 87
Desmontar la puerta del horno . . . 87
Desmontar los marcos laterales de las rejillas 88
Desmontar y limpiar el ventilador interior del horno . . . 89

TIPOS DE APARATOS

Las cocinas descritas en estas instrucciones para el uso pertenecen a las siguientes clases de instalación:



- **Clase 1: cocina no empotrada**;



- **Clase 2 – subclase 1:** cocina **empotrada entre dos unidades,** compuesta por una sola unidad, pero que también se puede instalar de forma que se pueda acceder a las paredes laterales.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

Clasificar el embalaje según el material (cartón, poliestireno etc.) y deshacerse de él de acuerdo con las normativas locales vigentes.

Advertencias de seguridad y uso

Este manual es parte integrante del aparato. Por ello debe conservarse en buen estado y cerca del aparato durante toda la vida útil del mismo. Se recomienda leer meticulosamente este manual antes del primer uso del aparato. Conservar también el conjunto de inyectores suministrados. No se pueden exigir garantías por daños a consecuencia de no haber cumplido estas instrucciones. **La instalación debe llevarla a cabo una persona cualificada y de acuerdo con las disposiciones vigentes.** Este aparato es para uso doméstico y cumple las directivas europeas vigentes. Utilizar el aparato únicamente para **cocinar y calentar alimentos;** no utilizarlo para otros fines. **El fabricante no se hará responsable de ningún deterioro en caso de usarlo para fines distintos de los indicados.**

Retirar el embalaje del aparato y deshacerse de él de la manera adecuada. No dejar partes del embalaje sin vigilancia en casa. Mantener el embalaje fuera del alcance de los niños. Retirar el embalaje del aparato y entregarlo en el centro de reciclaje más cercano.

Una vez retirado el embalaje, comprobar que la cocina no esté deteriorada. Si existen dudas al respecto, no utilizar la cocina.

Limpiar bien el aparato y los accesorios antes de utilizarlos por primera vez. Esto eliminará el olor "a nuevo" y la suciedad (véase el capítulo "Limpieza y cuidados").

La conexión de tierra es obligatoria de acuerdo con las modalidades previstas por los estándares de seguridad del sistema eléctrico. Sólo se puede garantizar la seguridad eléctrica del aparato si el cable de tierra de la instalación del edificio se ha instalado de acuerdo con las normas.

La clavija conectada al cable de suministro y la toma de corriente correspondiente deben ser del mismo tipo y deben cumplir las disposiciones vigentes. Una vez instalado el aparato, asegurarse de que se puede acceder a la clavija para comprobaciones periódicas.
No sacar la clavija tirando del cable.

Las reparaciones deben ser realizadas por especialistas autorizados para garantizar así la seguridad eléctrica. Aislar el aparato de la red eléctrica durante cualquier trabajo de mantenimiento. Para ello, retirar el enchufe de conexión de la red eléctrica o el fusible correspondiente. Cerrar el suministro de gas.

Sustituir las tuberías de suministro de gas cuando sean difíciles de girar. No abrirlas ni engrasarlas.
Para esta operación, contactar con el servicio técnico.

Inmediatamente después de la instalación, comprobar el aparato teniendo en cuenta las siguientes instrucciones. En caso de averías, desconectar el aparato de la red eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica más cercano.
No intentar reparar el aparato.

Como usuario, usted es el responsable del cuidado y uso apropiado en el hogar. No dejar funcionar el aparato sin supervisión.

Comprobar que todos los elementos del quemador estén montados correctamente.

Utilizar los quemadores únicamente si hay recipientes y cacerolas encima. No calentar cacerolas ni recipientes vacíos; podría causar una acumulación térmica. Utilizar recipientes y cacerolas de base gruesa, puesto que la distribución del calor es especialmente buena en la parte baja. Cuanto mejor se adapte el tamaño de los recipientes y cacerolas al tamaño del quemador, mejor se aprovechará el calor de la llama de gas y se ahorrarán costes.

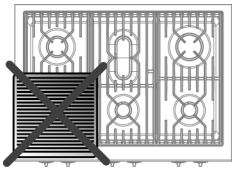
Reducir los quemadores al mínimo siempre que se vaya a retirar brevemente el recipiente o la cacerola. De esta manera, se reduce el riesgo de quemaduras al trabajar junto a llamas; también se ahorra gas y se reduce la contaminación al medio ambiente. Si no se va a utilizar la cocina, comprobar que los mandos de control se encuentran en la posición "cero" (off).

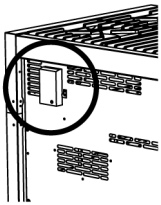
No colocar materiales inflamables dentro del horno: podría encenderse accidentalmente y provocar un fuego. **En caso de fuego: cerrar el suministro de gas y cortar la corriente eléctrica.** No echar agua sobre aceite ardiendo. Si se van a preparar alimentos con grasa o aceite, vigilarlos constantemente. No colocar objetos inflamables o aerosoles cerca del aparato ni utilizarlos cerca de los quemadores cuando se encuentren encendidos. No llevar ropa suelta ni accesorios que no estén pegados al cuerpo cuando los quemadores estén encendidos, ya que los tejidos ardiendo pueden causar heridas graves.

Si el aparato se encuentra bajo una campana extractora de vapor, colocar recipientes o cacerolas sobre los quemadores para cubrirlos. De otra manera, el calor extremo o los residuos de grasa pueden arder en el filtro, deteriorando diversas partes de la campana extractora. Asegurar un suministro de aire apropiado si se utiliza una campana extractora de vapor con evacuación del aire hacia el exterior.

Al conectar aparatos eléctricos cerca de este aparato, asegurarse de que los cables de conexión no entren en contacto con superficies y recipientes de cocción calientes.

No utilizar recipientes o planchas que excedan el perímetro exterior de la placa de cocción.
Tampoco se deberían utilizar recipientes con un diámetro inferior a 80 mm o superior a 260 mm. La cocina está equipada con un soporte adicional para recipientes. Este soporte resulta indispensable cuando se utiliza el quemador de llama triple para recipientes con un diámetro mayor de 260 mm, planchas, cazuelas y todo tipo de recipientes cóncavos (woks etc.). Si se utilizan recipientes mayores, mantener una distancia mínima de 50 mm entre el recipiente y los materiales combustibles cercanos. Se debe mantener una distancia mínima de 15 mm entre el mando de control y el recipiente o cacerola.





La placa de identificación con los datos técnicos, el número de serie y la marca está claramente visible en la parte posterior del aparato.
No quitar esa placa.

Este aparato puede ser usado únicamente por adultos. No permitir a los niños que se acerquen al aparato o jueguen con él. No colocar encima del aparato objetos que puedan atraer la atención de los niños. No permitir que los niños se acerquen al aparato; no olvidar que algunas partes del aparato o de los recipientes usados se calientan mucho y son peligrosos mientras se están usando, y después de apagados, tardan en enfriarse. Tener cuidado con las asas de los recipientes: mantenerlas para dentro para que los niños no puedan volcar los recipientes.

No subirse ni sentarse en las puertas ni en los cajones del horno. Los cajones soportan hasta 25 kg.

Al deshacerse del aparato, llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

Desde el momento de la compra, el usuario asume la responsabilidad directa sobre el producto y por lo tanto, debe asegurarse de que, con un uso normal, no tenga lugar con el tiempo ninguna desestabilización, deformación o ruptura que pueda reducir la seguridad del producto.

Este producto se ha diseñado y fabricado para funcionar de manera segura y no supone ningún riesgo para las personas, los animales o los objetos.

Si se coloca la cocina encima de algún pedestal, tomar las medidas necesarias para que no se caiga de él.

El fabricante declina toda responsabilidad **por los daños causados a consecuencia de no haber cumplido estas instrucciones, por manejar indebidamente cualquier parte del aparato o por usar piezas de recambio no originales.**

Información general

Este producto cumple las siguientes directivas de la UE:

- **73/23/CEE** sobre "baja tensión".
- **89/336/CEE** sobre "compatibilidad electromagnética".
- **90/396/CEE** sobre "aparatos de gas".
- **89/109/CEE** sobre "material en contacto con alimentos".

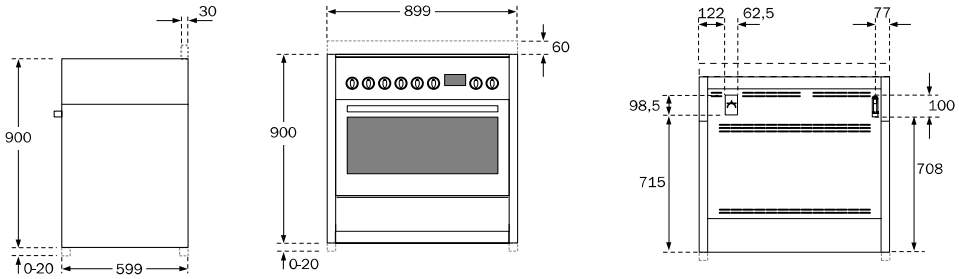
Servicio técnico

Las anteriores directivas también cumplen la **directiva sobre maquinaria 98/37/CE.**

Antes de abandonar la fábrica, este aparato ha sido probado y montado por personal especializado para garantizar su óptimo funcionamiento. Cualquier reparación o ajuste que sean necesarios deberán realizarse con el máximo cuidado y atención. Por lo tanto, recomendamos que siempre contacte con su vendedor especializado o con su centro de servicio técnico más cercano y que especifique el tipo de problema y el modelo del aparato.

Instalación

Tamaño de las cocinas



Advertencias generales

CUALQUIER INSTALACIÓN Y TRABAJO DE MONTAJE DEBE SER REALIZADO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO SIGUIENDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES. Si se instalara incorrectamente la cocina, se invalidaría la garantía del fabricante y podría iniciar medidas legales.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño provocado por personas, animales y objetos si no se cumplen las instrucciones mencionadas anteriormente (véase el capítulo "Advertencias de seguridad y uso").

Los datos técnicos se encuentran en la placa situada en la parte posterior del aparato. Las condiciones de ajuste se encuentran en la etiqueta del embalaje y del aparato.
No usar el asa de la puerta de horno para mover el aparato o para sacarlo del embalaje.

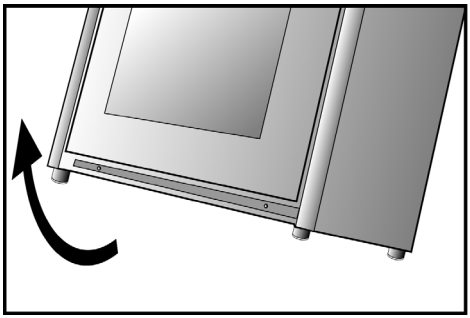
Colocación de la moldura frontal

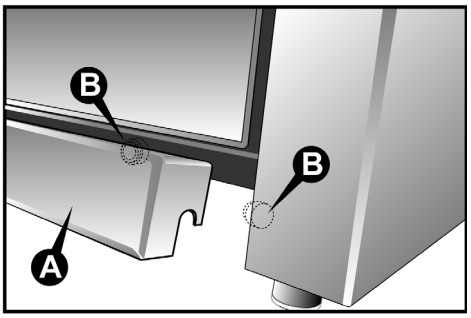
La cocina incluye una moldura frontal para embellecer su línea.

Antes de poner la cocina boca abajo, quitar todas las partes que no estén bien sujetas, como los quemadores y las rejillas de la placa de cocción. Para aligerar el peso de la cocina y evitar un posible daño al ponerla boca abajo, sacar los accesorios de dentro del horno.

Para el montaje, seguir las siguientes instrucciones:

- Inclinar la cocina hacia atrás.
- Alinear la moldura **A** con la posición de montaje como se indica en la ilustración.
- Presionar la moldura hasta que encaje en la posición de montaje.
- Tirar de la moldura hacia abajo para que se enganche en los 4 ganchos **B** (2 para cada extremo) de la cocina.





Colocación de las patas ajustables

La cocina se entrega con patas de tamaño estándar. También se incluyen patas más altas. En caso de querer cambiar las patas, tiene que poner la cocina boca abajo. Esto se puede hacer de dos formas:

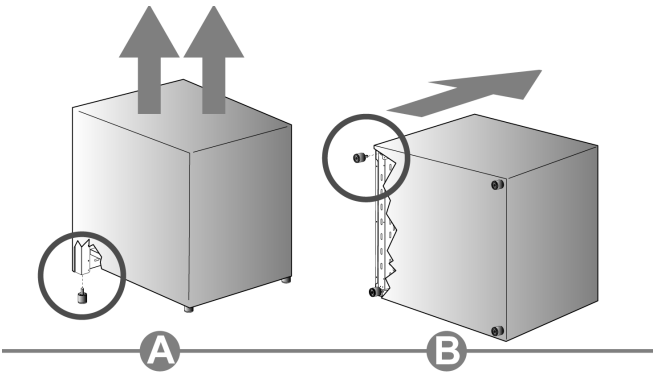
A Levantando la cocina del suelo.
B Apoyando la cocina sobre su parte posterior.

Luego, hacer lo siguiente:

1 Desenroscar las patas estándar
2 Sacar las otras patas del embalaje y enroscarlas en la cocina

Las últimas nivelaciones de las patas de la cocina se realizarán después de haber conectado el aparato al suministro de gas y al suministro eléctrico.

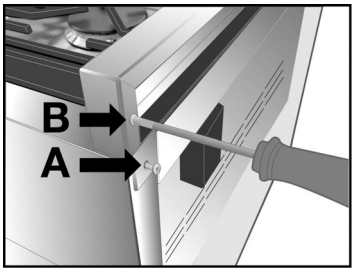
Antes de poner la cocina boca abajo, quitar todas las partes que no estén bien sujetas, como los quemadores y las rejillas de la placa de cocción. Para aligerar el peso de la cocina y evitar un posible daño al ponerla boca abajo, sacar los accesorios de dentro del horno.



En caso de que sea necesario arrastrar la cocina, atornillar las patas completamente y realizar las últimas regulaciones después de terminar el resto de las operaciones.

Colocación de la placa de protección contra salpicaduras

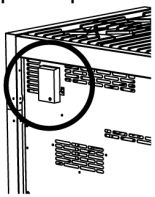
La cocina dispone de una placa de protección contra salpicaduras, incluida en el suministro. Para su montaje, proceder como se indica más abajo. La cocina también se puede utilizar sin la placa de protección contra salpicaduras.



- Retirar el embalaje y la película protectora
- Desengrasar la parte de la cocina que se va a unir a la cinta adhesiva
- Retirar la película protectora de la cinta adhesiva
- Colocar la placa de protección contra salpicaduras en la placa de cocción
- Atornillar las placas de fijación en la cocina (**A**)
- Atornillar las placas de fijación en la placa de protección contra salpicaduras (**B**)

Conexión eléctrica

Comprobar que la tensión sea la misma que la indicada en la placa del aparato, situada en la parte posterior del mismo.

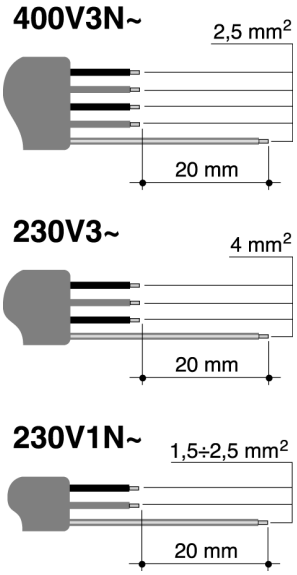


No quitar esa placa.

La clavija conectada al cable de suministro y la toma de corriente correspondiente deben ser del mismo tipo y deben cumplir las disposiciones vigentes. Asegurarse de que la red eléctrica está conectada a tierra. Una vez instalado el aparato, asegurarse de que se puede acceder a la clavija para comprobaciones periódicas.
El cable de suministro de energía debe cumplir las normativas específicas del país.
Preparar un interruptor de desconexión omnipolar en la línea de suministro eléctrico del aparato con una distancia entre los contactos igual o mayor a **3 mm,** en un lugar adecuado cerca del aparato.
No usar ni reductores, ni adaptadores ni derivadores.
Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que funciona la conexión a tierra. Asegurarse de que la válvula de descongestión y el sistema de cableado del lugar soportan la carga del aparato.
El cable de tierra amarillo/verde no debe estar expuesto a cortes.
El cable eléctrico no debe entrar en contacto con partes cuya temperatura sea más de **50°K** superior a la temperatura ambiente.
Instalar la cocina de acuerdo con la última edición de la normativa IEE.

Sección electrónica del cable de alimentación

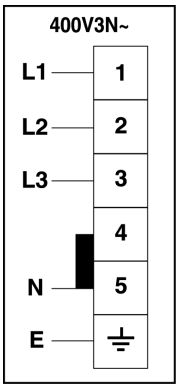
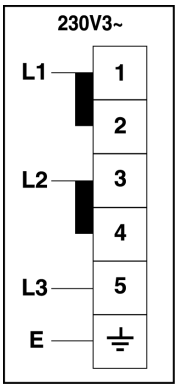
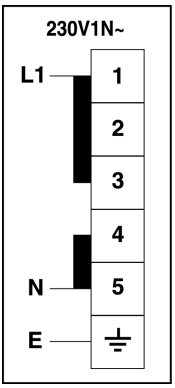
Usar un cable u otro según el tipo de suministro eléctrico y siguiendo la siguiente tabla.



Corriente de 400V3N~ (modelos conectados según el DIAGRAMA "A"): usar un cable pentapolar tipo H05RR-F/H05RN-F (medidas 5 x 2,5 mm²).
Corriente de 230V3~ (modelos conectados según el DIAGRAMA "C" pero conmutados por el instalador según el DIAGRAMA "B"): usar un cable tetrapolar tipo H05RR-F/H05RN-F (medidas 4 x 4 mm²).
Corriente de 230V1N~ (modelos conectados según el DIAGRAMA "C"): hasta 2,9 kW usar un cable tripolar tipo H05RR-F/H05RN-F (medidas 3 x 1,5 mm²); **entre 2,9 kW y 5,4 kW** usar un cable tripolar tipo H05RR-F/H05RN-F (medidas 3 x 2,5 mm²).
El extremo que haya de conectarse al aparato deberá tener un cable de tierra **(amarillo-verde)** al menos **20 mm** más largo.

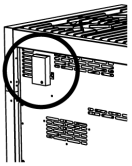
Tipo de suministro eléctrico

Es posible obtener diferentes conexiones según el voltaje, simplemente moviendo los extremos de los cables no conectados del borne, tal y como se muestra en los siguientes diagramas.

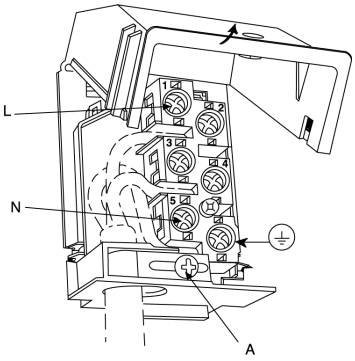
DIAGRAMA "A"	DIAGRAMA "B"	DIAGRAMA "C"
		

CONEXIÓN AL BORNE		
MODELO	**POTENCIA kW**	**SUMINISTRO ELÉCTRICO**
COCINA 6 QUEMADORES (1 HORNO)	2.9	**DIAGRAMA "C"**

Sustituir el cable eléctrico



Para sustituir el cable eléctrico, es necesario acceder al borne. Se encuentra en la parte posterior del aparato, en la zona superior izquierda, como se muestra en la figura.
Para cambiar el cable, seguir las siguientes instrucciones:

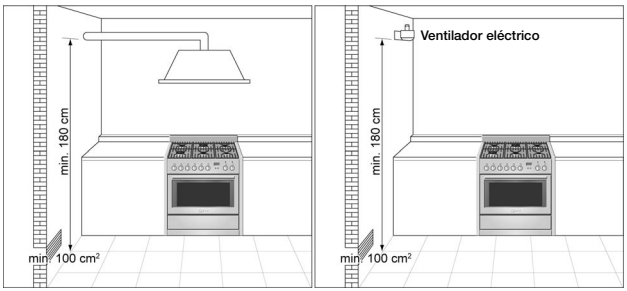


- desenchufar el cable de suministro
- abrir la caja del abastecimiento;
- desenroscar el tornillo **A** que sujeta el cable;
- sustituir el cable por otro de la misma longitud y de las mismas características que las indicadas en la tabla de la sección "Cable eléctrico de alimentación";
- el cable de tierra **"verde-amarillo"** debe estar conectado al borne ⏚ y debe ser aproximadamente **20 mm** más largo que los cables bajo tensión;
- el cable neutral **"azul"** debe estar conectado al borne marcado con la letra **N;**
- el cable neutral "azul" debe estar conectado al borne marcado con la letra **"L";**

Requisitos de ventilación

Este aparato no está conectado a ningún aparato de escape para los productos de la combustión. Por lo tanto, debe instalarse y conectarse según las normas actuales de instalación. Prestar especial atención a las normas aplicadas para la ventilación del lugar.
Este aparato debe instalarse de acuerdo con las disposiciones vigentes y únicamente en un espacio bien ventilado, para permitir que con aberturas en las paredes externas o conductos apropiados, exista una ventilación adecuada natural o artificial que asegure permanentemente tanto la recepción del aire necesario para la combustión como la expulsión del aire desechado.

Si es el único aparato de gas en la habitación, es necesario instalar una campana para extraer el aire desechado, con un conducto vertical rectilíneo al menos el doble de largo que su diámetro y con una sección mínima de al menos **100 cm².**
Para la entrada de la cantidad de aire necesario a la habitación, es preciso preparar una apertura similar de al menos **100 cm²** que comunique directamente con el exterior, situada cerca del nivel del suelo para que no se obstruya ni desde dentro ni desde fuera y para no entorpecer la combustión de los quemadores y la correcta expulsión de aire desechado con una diferencia de altura con la apertura de salida de al menos **180 cm.**



Recuerde que la cantidad de aire necesario para la combustión nunca debe ser inferior a **2 m³/h** por cada kW de potencia (véase la potencia total en kW en la placa del aparato). En el resto de los casos, por ejemplo, cuando haya otros aparatos de gas en la misma habitación o si no es posible tener ventilación directa natural, es necesario crear ventilación indirecta natural o ventilación forzada.

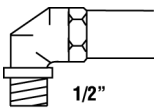
Para este tipo de operación, es necesario contactar con un técnico cualificado para instalar y crear el sistema de ventilación según las normas actuales.
Las aberturas tiene que estar situadas de forma que no produzcan corrientes de aire desagradables para los ocupantes. Además, está prohibido usar salidas de humos usadas por otros aparatos.

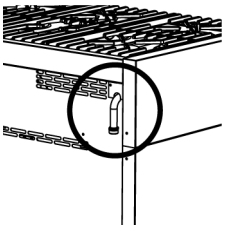
El uso de una cocina de gas genera calor y humedad en el lugar de emplazamiento, por lo que es muy importante que la cocina tenga buena ventilación. No deben obstruirse las aberturas de ventilación naturales. Un uso prolongado del aparato con varios o con todos los anillos puede hacer necesario el uso de ventilación adicional, como abrir una ventana o puerta, o utilizar una campana extractora para mayor extracción de aire.

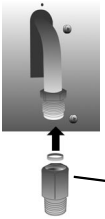
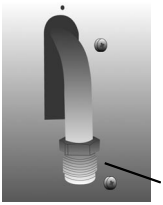
Conexión a la alimentación de gas

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las disposiciones vigentes y únicamente en un espacio bien ventilado.

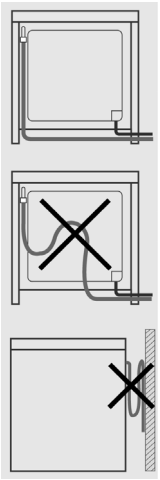
Es recomendable comprobar si el aparato está previsto para el tipo de gas distribuido. La conexión a las tuberías de gas ha de realizarse por un profesional y de acuerdo con las disposiciones vigentes, que prevén la instalación de una válvula de seguridad a un extremo de la tubería. Se debe instalar una válvula especial de conexión y desconexión del suministro de gas entre la tubería de entrada del gas a la habitación la placa de cocción para poder desconectar el suministro de gas en caso de accidentes al cocinar. Se debe poder acceder a esta válvula en cualquier momento y debería cerrarse cuando no se vaya a utilizar durante largos periodos de tiempo.
La tubería de conexión al gas de 1/2" se encuentra a la derecha de la parte posterior del aparato.





	 ISO 7-1	 ISO 228-1
AT	X	
BE	X	
CH	X	
DE	X	
DK	X	
ES	X	X
FI	X	X
FR		X
GB	X	
GR	X	
HU	X	X
IE	X	
IS		
IT	X	X
LU		
NL	X	
NO	X	X
PT	X	X
SE	X	X
TR		

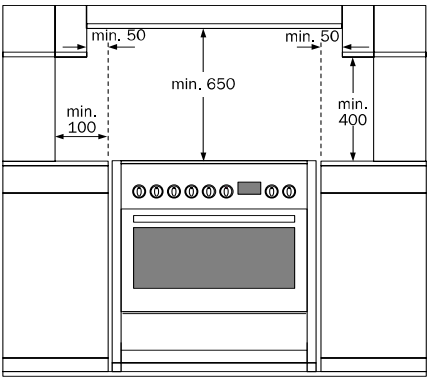
Para el butano y el propano, preparar un reductor de presión de acuerdo con las normas actuales. Los precintos deben estar de acuerdo con las normas actuales.
Una vez conectado el gas, comprobar el precinto de las uniones con agua y jabón.



Si se usan **tubos flexibles:**

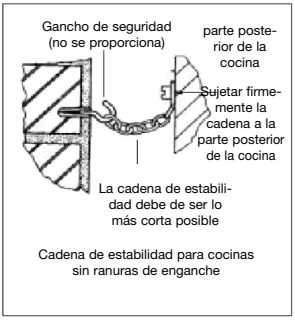
- tener cuidado de que las tuberías no se aplasten ni se obstruyan;
- no tirar de las tuberías ni retorcerlas;
- tener cuidado de que los tubos no entren en contacto con superficies cortantes o afiladas, etc.
- asegurarse de que los tubos no entran en contacto con partes que puedan alcanzar temperaturas de **70°K** superiores a la temperatura ambiente y de que se puede acceder a todas las partes de los tubos

Prestar especial atención a la conexión a prueba de escapes.



*Cubrir el dispositivo con algún material resistente al calor **(mínimo 90°C).** En caso de que el aparato esté cerca de otros dispositivos, dejar el espacio mínimo que se indica en la siguiente tabla.*

Cadena de seguridad



Cadena de estabilidad para cocinas sin ranuras de enganche

La cocina debe montarse con un dispositivo de estabilidad, como una cadena de seguridad, sujeto al edificio.

Cualquiera que sea su posición, recordar dejar el suficiente espacio para sacar la cocina para su limpieza y mantenimiento.

La pared de detrás de la cocina entre la zona de cocción y 450 mm por encima, y todo lo ancho de la cocina, debe ser de material ignífugo como azulejos de cerámica.

Este aparato no está diseñado para ser proyectado delante de encimeras estándar de 600 mm (excluyendo las asas). La mejor posición de la cocina es contra la pared.

Dado que este aparato pesa mucho, debería ponerse sobre una superficie rígida para realizar el mantenimiento y la instalación sin dañar el suelo.

Regulación del gas

En la etiqueta que se encuentra cerca de la conexión de gas en la parte posterior de la cocina aparece el tipo de gas que se ha previsto en la fábrica. Si se va a suministrar al aparato una clase de gas **diferente** a la prevista, se deben sustituir los inyectores con la llama en el mínimo. Para sustituir los inyectores de la placa de cocción, hacerlo de la siguiente manera:

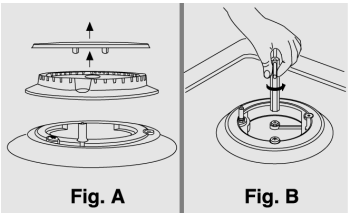
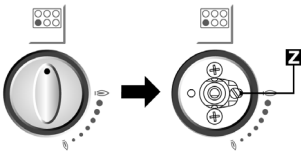


Fig. A Fig. B

- Antes de realizar los ajustes necesarios, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica.
- sacar el soporte para los recipientes;
- sacar los quemadores y las tapas de los quemadores **(Fig. A);**
- sacar el inyector **(Fig. B)** y sustituirlo por uno apropiado para el nuevo tipo de gas (véase **"JUEGO DE INYECTORES"**);
- sustituir la etiqueta de gas (en la parte posterior del aparato) por la nueva que se proporciona con el juego de inyectores;
- volver a colocar todas las partes siguiendo las instrucciones de desmontaje en sentido inverso y asegurándose de colocar las tapas de los quemadores de la manera adecuada.

- *En caso de que el aparato tenga que convertirse a LPG 30/50 mbares, habrá que sustituir el bypass de los conductos. Para esta operación, contactar con el servicio técnico.*

Llama mínima de tuberías con válvula de conexión y desconexión del suministro de gas



- Encender el quemador y girar el mando de control hacia el mínimo;
- sacar el mando;
- con un destornillador, ajustar el tornillo interno ***Z*** hasta que salga una llama baja adecuada;
- volver a colocar el mando.
- *Desatornillar el tornillo de ajuste **Z** para aumentar la llama, o apretarlo para reducirla.*
- *El ajuste será el correcto cuando la llama baja mida aproximadamente **3** ó **4** mm.*
- ***Asegurarse de que la llama no se apaga** cuando se cambia del máximo al mínimo y viceversa.*

Conexión al suministro LPG

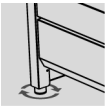
Usar un regulador de presión y conectarlo al cilindro siguiendo las normas vigentes.

JUEGO DE INYECTORES							
TIPO DE GAS	mba-res	INYECTOR NÚM..		POSICIÓN DEL QUEMADOR	POTENCIA Vatios		CONSUMOS
		INYECTOR	BYPASS		MÁX.	MÍN.	MÁX.
GAS NATURAL G20 (E)	20	115	ADJ.	RÁPIDO	3000	750	286 l/h
		97	ADJ.	NORMAL	1750	440	167 l/h
		72	ADJ.	ECONÓMICO	1000	300	95 l/h
		128	ADJ.	LLAMA TRIPLE (A)*	3300	1500	314 l/h
		135	ADJ.	LLAMA TRIPLE (D)*	3500	1500	333 l/h
GAS NATURAL G25	20	134	ADJ.	RÁPIDO	3000	750	332 l/h
		100	ADJ.	NORMAL	1750	440	194 l/h
		77	ADJ.	ECONÓMICO	1000	300	111 l/h
		137	ADJ.	LLAMA TRIPLE (A)*	3300	1500	365 l/h
		145	ADJ.	LLAMA TRIPLE (D)*	3500	1500	387 l/h
GAS NATURAL G25	25	121	ADJ.	RÁPIDO	3000	750	332 l/h
		94	ADJ.	NORMAL	1750	440	194 l/h
		72	ADJ.	ECONÓMICO	1000	300	111 l/h
		135	ADJ.	LLAMA TRIPLE (A)*	3300	1500	365 l/h
		138	ADJ.	LLAMA TRIPLE (D)*	3500	1500	387 l/h
LPG BUTANO PROPANO G30/G31	28-30/ 37	85	0.44	RÁPIDO	3000	750	219 g/h
		65	0.34	NORMAL	1750	440	128 g/h
		50	0.27	ECONÓMICO	1000	330	73 g/h
		93	0.60	LLAMA TRIPLE (A)*	3300	1500	240 g/h
		95	0.60	LLAMA TRIPLE (D)*	3500	1500	254 g/h
LPG BUTANO PROPANO G30	50	75	0.38	RÁPIDO	3000	750	219 g/h
		58	0.29	NORMAL	1750	440	128 g/h
		43	0.23	ECONÓMICO	1000	300	73 g/h
		73	0.57	LLAMA TRIPLE (A)*	3300	1500	240 g/h
		75	0.57	LLAMA TRIPLE (D)*	3500	1500	254 g/h

* Posición A: delantero izquierdo, Posición D: trasero centro (véase también "Descripción de la placa de cocción")

Operaciones finales

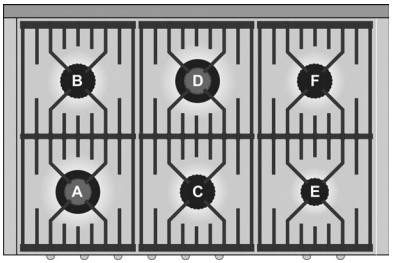
Colocar y nivelar la cocina



Después de conectar los tubos de gas y los cables eléctricos, nivelar la cocina con las cuatro patas ajustables.

Si al colocar el aparato hay que arrastrarlo, ***asegurarse de que las patas están bien atornilladas. Ajustar las patas sólo cuando el aparato esté completamente colocado.***

Descripción de la placa de cocción



A – Quemador de llama triple	3,30 kW
B – Quemador normal	1,75 kW
C – Quemador normal	1,75 kW
D – Quemador de llama triple	3,50 kW
E – Quemador auxiliar	1,00 kW
F – Quemador rápido	3,00 kW

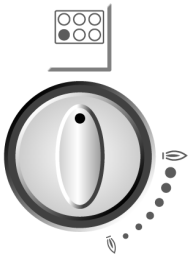
Descripción de los mandos

El panel de mando

Todos los mandos de la placa de cocción se encuentran en el panel de mando.

EL PANEL DE MANDO

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DE LA PLACA DE COCCIÓN

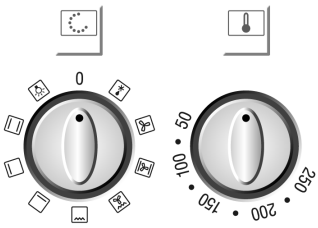


La llama se enciende pulsando y girando simultáneamente el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj seleccionando la llama máxima.

Para regular la llama, girar el mando entre el máximo y el mínimo. Apagar el quemador volviendo a la posición ●.

DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES – Descripción de los símbolos

TRASERO IZQUIERDO	TRASERO DERECHO
DELANTERO CENTRO	TRASERO CENTRO
DELANTERO IZQUIERDO	DELANTERO DERECHO



CÓMO FUNCIONA EL HORNO ELÉCTRICO

El horno eléctrico se controla con dos mandos: **el selector de funciones y el selector de temperatura.** Con ellos puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno según el tipo de alimento, seleccionando la función y la temperatura adecuadas (desde **50°C** hasta el **MÁX.**).
Encima de los mandos del horno, hay dos luces: la izquierda, que está sobre el selector de funciones,señala que el horno está en funcionamiento; la derecha, que está sobre el selector de temperatura, indica que se ha alcanzado la temperatura programada. Ésta última se enciende y apaga cuando el horno funciona automáticamente para mantener la temperatura interior del horno al nivel que marca el selector de temperatura.

El horno tiene iluminación interna. El horno está siempre iluminado cuando está funcionando. Cuando el horno está apagado, la luz se puede encender para limpiar girando el mando de control al símbolo ☼.

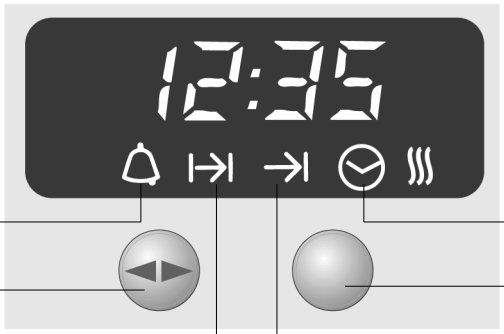
DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS DEL SELECTOR DE FUNCIONES

- ILUMINAR EL HORNO
- CALOR SUPERIOR E INFERIOR
- CALOR SUPERIOR
- CALOR INFERIOR
- GRILL
- GRILL– VENTILADOR
- CALOR SUPERIOR E INFERIOR – VENTILADOR
- AIRE CALIENTE
- DESCONGELAR

Reloj electrónico

El reloj electrónico se puede accionar con una sola mano. Para ello, Ud. tiene que ajustar el tiempo deseado con el mando giratorio. Los ajustes se pueden efectuar mientras esté destellando la indi-

El panel de mando



Temporizador para cortos periodos

Selector de funciones

Duración del ciclo de funcionamiento

Hora

Mando giratorio

Se puede enclavar y desenclavar pulsándolo ligeramente

Fin de la función programada

Funciones especiales

Desactivar la pantalla de visualización

cación de funciones (aprox. 4 segundos).

1. Pulsar durante 7 segundos la tecla ◄►. Al cabo de este periodo, la pantalla de visualización se oscurece, mostrando sólo la hora actual con intensidad reducida.
2. Para activar la pantalla de visualización, pulsar brevemente la tecla ◄►.

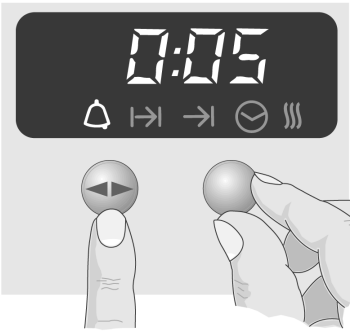
Ajustar el tiempo

Véase la sección "Utilización del horno eléctrico".

Oscurecimiento nocturno de la pantalla de visualización

Entre las 22.00 y las 6.00 horas, la pantalla de visualización reduce automáticamente la intensidad de su iluminación.

Temporizador para cortos periodos

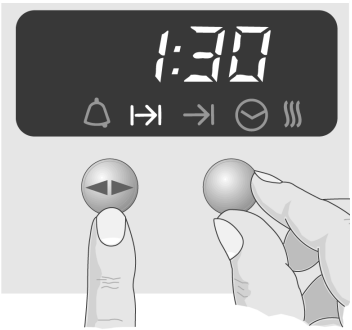


1. Pulsar la tecla ◄► y ajustar el periodo deseado (en nuestro ejemplo: 5 minutos). Tras conectar el aparato se muestra el tiempo de funcionamiento restante.
2. Una vez concluido el tiempo de funcionamiento del horno programado suena una señal acústica y ⏰ destella la indicación. Para desactivar la alarma acústica, pulsar la tecla ◄►.

Función "Temporizador automático"

El horno se puede conectar y desconectar a través del reloj electrónico.

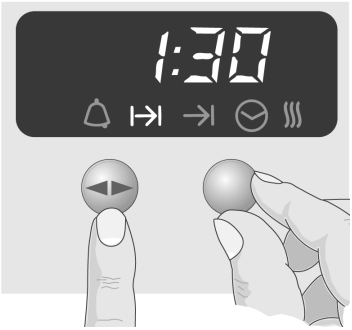
Apagado automático

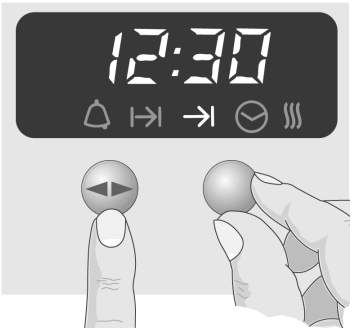


Para comenzar inmediatamente con el horneado, asado o cocción, sólo hay que ajustar en el temporizador automático la duración del tiempo de funcionamiento.

1. Seleccionar la modalidad de calentamiento y la temperatura deseada.
2. Pulsar la tecla ◄► hasta que el símbolo ↦⇥ destelle. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento del horno a través del mando giratorio (en nuestro ejemplo: 1 hora y 30 minutos). Tras efectuar el ajuste se muestra al cabo de 4 segundos la hora actual ajustada. El símbolo ↦⇥ indica la activación del funcionamiento automático del horno.
3. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento del horno programado (en nuestro ejemplo: 1 hora y 30 minutos), suena una señal acústica y destella la indicación →⇤ en la pantalla de visualización. El horno se desconecta automáticamente. Para desactivar la alarma acústica, pulsar la tecla ◄►.
4. Desconectar el horno.
5. Para desactivar la desconexión automática, volver a pulsar la tecla ◄►.

Conexión y desconexión automática





En caso de desear programar por adelantado el comienzo del horneado, asado o cocción, hay que ajustar la duración del ciclo de funcionamiento y la hora de desconexión del aparato.

1. Seleccionar la modalidad de calentamiento y la temperatura deseada.
2. Pulsar la ◄► tecla hasta que el símbolo ↦| destelle. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento del horno a través del mando giratorio (en nuestro ejemplo: 1 hora y 30 minutos).
3. Pulsar la ◄► tecla hasta que el símbolo →| destelle. Ajustar la hora de desconexión del horno a través del mando giratorio (en nuestro ejemplo: 12:30). Tras efectuar el ajuste se muestra al cabo de 4 segundos la hora actual ajustada. El símbolo →| indica la activación del funcionamiento automático del horno.
4. El horno se conecta y se desconecta automáticamente a la hora programada (en nuestro ejemplo, 11.00 y 12.30 respectivamente).
5. Una vez transcurrido el tiempo programado, el sistema emite una señal acústica y comienza a destellar el símbolo →| en la pantalla de visualización. Para desactivar la alarma acústica, pulsar la tecla ◄►.
6. Desconectar el horno.
7. Para desactivar la conexión y desconexión automática, volver a pulsar la tecla ◄►.

Verificar, corregir y borrar los valores programados

1. Para controlar los ajustes efectuados, pulsar la tecla ◄► hasta que el símbolo comience a destellar.
2. En caso necesario, se pueden corregir los valores programados con el mando giratorio.
3. En caso de desear borrar los valores programados, ajustar la duración de funcionamiento a cero 0:00 y colocar el mando selector de las funciones del horno en la posición de desconexión

Advertencia:

Los platos más apropiados para cocinar con el temporizador automático son aquéllos que requieren poca atención durante su preparación.

El temporizador de breve duración y la hora de desconexión de las funciones programadas se pueden programar como máximo con 24 horas de antelación.

Los valores programados se pueden mostrar en pantalla en cualquier momento pulsando la tecla ◄►.

Utilización de la placa de cocción

Asegurarse de que las tapas de las llamas, las tapas de los quemadores y los sostenes de los recipientes estén debidamente colocados.
El aparato se calienta durante su funcionamiento. Por lo tanto, hay que ser precavido. **Mantener alejados a los niños.** No dejar la cocina sin vigilancia cuando está encendida.

Encender los quemadores

Todos los mandos de los quemadores tienen los siguientes símbolos:

● regulador cerrado

máximo

mínimo

Para seleccionar el mínimo, girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj. Todas las posiciones intermedias están entre el máximo y el mínimo, nunca entre el máximo y el regulador cerrado**.**

Sistema de encendido con una mano

Los quemadores de la placa de cocción están equipados con un sistema de encendido con una mano. Para encender uno de los quemadores, presionar y girar el mando apropiado en el sentido de las agujas del reloj en dirección a la llama grande . Pulsar el mando firmemente para activar el encendedor automático de gas. Una vez que la llama se haya encendido, mantener pulsado el mando durante aproximadamente **10 segundos,** para que se abra la válvula de seguridad. En caso de un corte de corriente eléctrica, el quemador también se puede encender con cerillas (véase la sección "Encendido manual").
*En caso de que el quemador se apague accidentalmente, el termopar de seguridad bloqueará la salida de gas, incluso si la tubería está abierta. No activar el dispositivo durante más de **15** segundos. Si transcurrido ese tiempo no funciona, presionar el mando, abrir la ventana y esperar **1** minu-*

*to antes de intentarlo de nuevo. En caso de que la llama se apague, apagar el mando y no intentar encender el quemador durante al menos **1** minuto.*

Iluminación manual

Para encender uno de los quemadores, acercarle una cerilla, pulsar el mando correspondiente y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el máximo 🔥. Soltar el mando.

Apagado de los quemadores

A terminar de cocinar, retornar el mando a la posición ●.

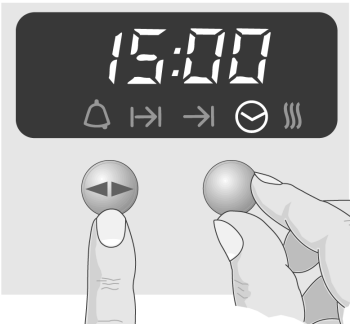
Utilización del horno eléctrico

Advertencias generales

Cuando el horno está en funcionamiento, las paredes exteriores y la puerta del horno se calientan mucho.
Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. No permitir a los niños que se siente en la puerta del horno ni que jueguen con ella. No usar la puerta de taburete

No cocinar alimentos en la base del horno.

Hora



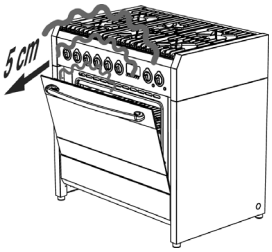
Antes del primer uso del aparato, ajustar la hora en el reloj electrónico.

Tras conectarlo a la red eléctrica o después de un corte en el suministro eléctrico, la pantalla 0:00 parpadea. Pulsar el botón ◄► y programar la hora con el mando giratorio (p. ej., 15.00 horas). Para corregir la hora, pulsar la ◄► tecla hasta que el símbolo comience a destellar. Luego ajustar la hora.
Advertencia: No es posible modificar el tiempo si se ha ajustado una función automática (veáse Reloj electrónico para cancelar funciones automáticas).

No intentar desmontar la puerta del horno sin consultar las instrucciones correspondientes detenidamente (veáse la sección "Desmontar la puerta del horno"): puede hacerse daño en las manos con las bisagras.

Encender el horno por primera vez

Durante el primer uso, el horno puede echar humo o desprender mal olor debido a residuos grasos de la fabricación. Esto puede dar un olor o sabor desagradable a los alimentos. **Antes de poner alimentos en el horno, calentarlo a la temperatura máxima durante 30-40 minutos con la puerta cerrada y esperar hasta que deje de salir humo o mal olor.**



Para evitar quemarse con el vapor, seguir las siguientes instrucciones: girar el mando selector de funciones a la posición "0" o a la función ☼; abrir la puerta del horno en dos fases: primero parcialmente **(aprox. 5 cm)** durante 4-5 segundos, y luego completamente.
En caso de tener que manipular los alimentos, abrir el horno durante el menor tiempo posible para evitar que baje la temperatura interior del mismo y se dañen los alimentos.

Hornear o asar usando el calor convencional

Girar el mando de control hasta la posición ⎴; girar el mando termostático hasta seleccionar la temperatura adecuada. Para un calentamiento de los alimentos diferenciado por arriba o por abajo, girar el mando selector de funciones a la posición ⎴ (calor superior) o ⎵ (calor inferior). Para un calentamiento más uniforme por todo el horno, girar el mando selector de funciones a la posición ⍾.

Tras el precalentamiento del horno y la colocación de los alimentos en el interior, se tiene que percibir una corriente de aire entre la parte superior de la puerta y la parte inferior de la placa de cocción. **En caso de que esto no ocurra, apagar el aparato y contactar con el Servicio Técnico inmediatamente.**

Hornear o asar utilizando el aire caliente

Girar el mando de control hasta la posición ⍾; girar el mando termostático hasta seleccionar la temperatura adecuada.

Hornear o asar utilizando el grill con ventilador

Girar el mando de control hasta la posición ⍹; girar el mando termostático hasta seleccionar la máxima temperatura (**MAX**).

Descongelar

Girar el mando de control hasta la posición ❄, girar el mando termostático hasta la posición "**0**": de esta manera se activa el ventilador interior del horno para descongelar los alimentos congelados.

Apagado del horno

Para apagar el horno, colocar el mando termostático en la posición "**0**".

Fallo del termostato. *Si falla el termostato, el horno se calienta hasta que el dispositivo de seguridad térmica lo apague. En cuanto la temperatura baja del nivel de seguridad, el horno comienza a funcionar de nuevo.*

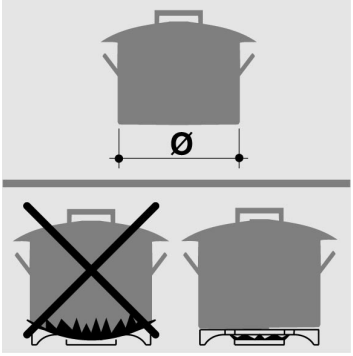
Cajón y compartimento de almacenaje

Las cocinas tienen un cajón de almacenamiento debajo del horno. Almacenar únicamente los accesorios metálicos de la cocina en el cajón y en el compartimento de almacenaje.

No almacenar material inflamable, como trapos, papel o similares, en el cajón ni en el compartimento de almacenaje.

Consejos para el horneado y el asado

Consejos para usar los quemadores de la manera correcta



El diámetro de la base de los recipientes usados debe coincidir con el del quemador (véase la tabla más abajo). La llama del quemador nunca debe ser mayor que el diámetro del recipiente. No se deben utilizar recipientes con base curva. Siempre que sea posible, utilizar recipientes con tapa para ahorrar calor. Para reducir el tiempo de cocción de verduras, patatas, etc., usar poca agua.

Quemador	Diámetro del recipiente (en mm)
RÁPIDO	desde 240 hasta 260
Normal	desde 160 hasta 220
ECONÓMICO	desde 80 hasta 140
Llama triple	desde 240 hasta 260
Llama triple con soporte adic.	>260 y wok

*Este aparato también se puede usar de la misma forma que un "quemador abierto"**,** ideal para hervir a fuego lento. Usar únicamente recipientes multifunción cuyo tamaño sea compatible con la superficie de la rejilla de hierro fundido. Esta función es ideal para: carne asada a la cazuela, cerdo asado, blanquette, conejo a la cerveza, lengua.*

Consejos para la correcta utilización del horno

El horno permite hornear y asar de manera óptima. Es posible cocinar usando calor convencional, aire caliente o grill.
Cerrar completamente la puerta mientras el horno esté en funcionamiento.

Hornear o asar usando el calor convencional

Con esta función, el calor sale de arriba y de abajo. Por lo tanto es preferible usar la altura central. Si se necesita más calor desde abajo o desde arriba, usar las alturas superiores o inferiores. El calor convencional es particularmente apropiado para alimentos que requieren altas temperaturas o

periodos largos. También se recomienda este sistema cuando se usan recipientes de terracota, porcelana o materiales similares.

Hornear o asar utilizando el aire caliente

Un ventilador instalado en la pared de fondo del horno se encarga de hacer circular el aire caliente por el interior del mismo, lográndose así una transmisión óptima del calor a los alimentos. Así, el calor se distribuye de una forma rápida y uniforme, permitiendo hornear y asar simultáneamente en diferentes alturas. Se elimina la humedad del aire y el área seca evita que los olores y los sabores se mezclen.
La posibilidad de hornear y asar a varias alturas le permite cocinar varios platos a la vez. Se pueden hornear galletas y minipizzas en tres recipientes diferentes. Sin embargo, el horno también puede utilizarse para hornear o asar en una sola altura. Pueden usarse las alturas inferiores para controlar más fácilmente el proceso.
El horneado o asado con aire caliente es particularmente apropiado para que los alimentos congelados adquieran rápidamente la temperatura ambiente, para esterilizar conservas o frutas caseras en almíbar y para secar champiñones o frutas.

Grill

El calor sale de la parte superior. Casi toda la carne se puede asar, a excepción de la carne de caza y algunos platos como el pan de carne. Para asar carnes y pescados, untarlos de grasa y colocarlos en la parrilla, que debe colocarse más o menos distanciada del grill según el grosor de la carne, para evitar que se queme por fuera y esté sin crudo por dentro.
Apropiado para: trozos de carne pequeños; tostadas.

Verter 1 o 2 vasos de agua en el recipiente recogegotas para evitar que se genere humo debido a las gotas de jugo o grasa.

Coloque siempre el recipiente recogegotas en la 1ª altura de colocación mientras está utilizando el grill.

Hornear y asar utilizando el grill con ventilador

Grill y ventilador [icon].
Este tipo de cocina permite que el calor penetre gradualmente en los alimentos, aunque la superficie esté directamente expuesta al grill.
Apropiado para: carne gruesa y aves de caza.

Hornear y asar carne y pescado

La carne que se cocine en el horno debe pesar al menos **1 kg.** La carne muy tierna cruda (rosbif, lomo, etc.), o que tenga que ser cocinada en el exterior para conservar sus jugos en el interior, requiere altas temperaturas durante un breve periodo de tiempo **(200-250°C).** La carne blanca, las aves de caza y el pescado requieren temperaturas bajas **(150-175°C).**
Colocar los ingredientes de la salsa en el recipiente si el periodo de cocción es corto; en caso contrario, añadirlos en la última media hora. Colocar la carne en un recipiente para el horno o directamente sobre las rejillas, con el recipiente recogegotas debajo para recoger los jugos. Presionar la carne con una cuchara para comprobar si está hecha. Si está sólida, está hecha.
Después de horneada o asada, esperar al menos **15 minutos** antes de cortar la carne para que no pierda su jugo. Antes de servir, se pueden calentar los platos en el horno a temperatura mínima.

Pastas

Las masas batidas deben pegarse a la cuchara porque si son demasiado líquidas aumentan el tiempo de cocción. Los dulces requieren temperaturas moderadas (normalmente entre **150 y 200°C**) y precalentamiento (**aproximadamente 10 minutos**). No abrir la puerta del horno hasta que hayan transcurrido al menos las 3/4 partes del tiempo de cocción.

Consejos para el horneado y el asado

Los tiempos de cocción varían en función de la naturaleza, homogeneidad y volumen de los alimentos. Le recomendamos observar los resultados de sus primeros platos, puesto que los resultados serán los mismos siempre que las condiciones de asado u horneado sean las mismas. Puede encontrar algunos consejos en las siguientes tablas (**I**, **II** y **III**).

TABLA DE TIEMPOS DE HORNEADO O ASADO UTILIZANDO CALOR CONVENCIONAL (I)

TIPO DE PREPARACIÓN	CANTIDAD KG	ALTURA DE COLOCACIÓN DESDE LA BASE		TEMPERATURA EN °C		TIEMPO EN MINUTOS
		CONVENCIONAL	TRADICIONAL	CONVENCIONAL	TRADICIONAL	
PASTAS						
MASA BATIDA EN LATA	1	1-3	2	175	200	60
MASA BATIDA, EN EL RECIPIENTE RECOGEGOTAS	1	1-3	2	175	200	50
BASE DE PASTA QUEBRADIZA	0.5	1-3	3	175	200	30
BASE DE PASTA QUEBRADIZA CON RELLENO ESPONJOSO	1.5	1-3	2	175	200	70
BASE DE PASTA QUEBRADIZA CON RELLENO SECO	1	1-3	2	175	200	45
MASA DE LEVADURA	1	1-3	1	175	200	50
PASTELITOS	0.5	1-3	3	160	175	30
CARNE						
TERNERA	1	2	2	180	200	60
CARNE DE VACA	1	2	2	180	200	70
ROSBIF	1	2	2	220	220	50
CERDO	1	2	2	180	200	70
POLLO	1-1.5	2	2	200	200	70
CARNE ASADA A LA CAZUELA						
CARNE DE VACA ASADA A LA CAZUELA	1	1	2	175	200	120
CARNE DE TERNERA ASADA A LA CAZUELA	1	1	2	175	200	110
PESCADO						
FILETES DE PESCADO, LOMOS DE PESCADO, BACALAO, LUCIO,	1	1-3	2	180	180	30
LENGUADO, CABALLA, RODABALLO, SALMÓN	1	1-3	2	180	180	45
OSTRAS	1	1-3	2	180	180	20
PASTELES AL HORNO						
PASTELES DE MASA	2	1-3	2	185	200	60
PASTELES DE VERDURA	2	1-3	2	185	200	50
SUFLÉS DULCES Y SABROSOS	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA Y CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- Los tiempos indicados son aplicables cuando se cocina en un único nivel. Si se cocina en varios niveles a la vez, habrá que sumar **5-10** minutos a estos tiempos.
- Los tiempos indicados no incluyen los de calentamiento, que son aproximadamente **15** minutos.
- Al asar u hornear a varias alturas, poner las bandejas en posición preferencial.
- Cuando se ase rosbif, ternera, carne de cerdo o asado o rollitos de pavo, añadir **20** minutos al tiempo de cocción.

HORNEAR O ASAR UTILIZANDO CALOR CONVENCIONAL

TIPO DE PREPARACIÓN	CANTIDAD KG	ALTURA DE COLOCACIÓN DESDE LA BASE[1]	TEMPERATURA °C	TIEMPO EN MINUTOS
POLLO	1-1.5	3	MÁX.	30 POR CADA LADO
TOSTADAS	0.5	4	MÁX.	5 POR CADA LADO
SALCHICHAS	0.5	4	MÁX.	10 POR CADA LADO
CHULETAS DE CERDO	0.5	4	MÁX.	8 POR CADA LADO
PESCADO	0.5	4	MÁX.	8 POR CADA LADO

HORNEAR Y ASAR UTILIZANDO EL GRILL CON VENTILADOR

TIPO DE PREPARACIÓN	CANTIDAD KG	ALTURA DE COLOCACIÓN DESDE LA BASE[1]	TEMPERATURA °C	TIEMPO EN MINUTOS
CARNE DE CERDO	1.5	2	170	180
ROSBIF	1.5	3	220	60
POLLO	1.5	2	190	90

- Coloque siempre el recipiente recogegotas en la **1ª altura de colocación para poder recoger los jugos de cocción.**

TIEMPOS DE DESCONGELADO (III)

DESCONGELADOS

TIPO DE PREPARACIÓN	CANTIDAD KG	ALTURA DE COLOCACIÓN DESDE LA BASE[1]	TIEMPO EN MINUTOS
ALIMENTOS PRECOCINADOS	1	2	45
CARNE	0.5	2	50
CARNE	0.75	2	70
CARNE	1	2	110

- Descongelar a temperatura ambiente tiene la ventaja de no modificar el sabor ni la apariencia de los alimentos.

Limpieza y cuidados

Antes de limpiar el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y cerrar las salidas de gas.

No limpiar las superficies del aparato cuando aún están calientes.
No utilizar aparatos de limpieza al vapor para limpiar el aparato. Existe riesgo de cortocircuitos.

Limpieza de las superficies de acero inoxidable

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable y eliminar las manchas más fuertes, usar siempre productos específicos **que no contengan sustancias abrasivas o ácidas,** o usar vinagre caliente.

Verter el producto en un paño húmedo y pasarlo por la superficie de acero. Enjuagar y secar con un paño suave.

No usar en ningún caso estropajos metálicos o espátulas afiladas ya que pueden dañar las superficies. Usar únicamente estropajos suaves y no abrasivos y, en caso de ser necesario, utensilios de madera o plástico.

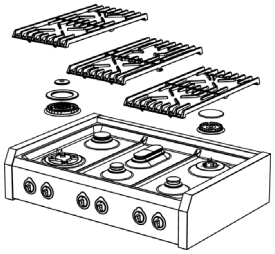
Limpieza de las superficies esmaltadas

Limpiar con un estropajo suave y **no abrasivo** empapado en agua con jabón. Las manchas de grasa se pueden eliminar fácilmente con agua caliente o con un producto específico para superficies esmaltadas. Enjuagar y secar con un paño suave.
No usar productos que contengan sustancias abrasivas, estropajos, lana de acero o ácidos, ya que podrían dañar las superficies. Las sustancias ácidas o alcalinas deben retirarse inmediatamente de las partes esmaltadas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.).

Limpieza de los mandos y del panel de control

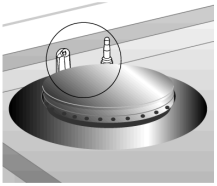
Limpiar los mandos y el panel de control con un paño húmedo.

Limpieza de las rejillas y de los quemadores



Para limpiar las rejillas y los quemadores, sacarlos de su sitio tirando de ellos hacia arriba como se indica en la imagen y sumergirlos en agua templada con detergente **no abrasivo** durante diez minutos. Aclarar y secar con cuidado.
Asegurarse de que los desagües de gas no estén bloqueados.
Asegurarse de volver a colocar bien el quemador y de que la llama sea uniforme.
Se recomienda realizar esta operación al menos una vez a la semana y cada vez que se considere necesario.

Limpieza de los termopares y de los dispositivos de encendido



Mantener los dispositivos de encendido y los termopares siempre limpios para que funcionen bien. Comprobar su estado regularmente y, cuando sea necesario, limpiar con un paño húmedo. Eliminar cualquier residuo seco con un palillo o una aguja con cuidado de no dañar **la parte aislante de cerámica.**
Antes de volver a usar el quemador, asegurarse de que todas las partes están completamente secas.

Limpieza del horno

Para conservar el horno en buen estado, hay que limpiarlo regularmente; si es posible, **cada vez que se usa, cuando ya se haya enfriado.** De esta manera, es más fácil eliminar los residuos y así evitar que se quemen al utilizar el horno de nuevo.

Limpiar las superficies de acero inoxidable y las partes esmaltadas tal y como se describe en las secciones "Limpieza de las superficies de acero inoxidable" y "Limpieza de las superficies esmaltadas".

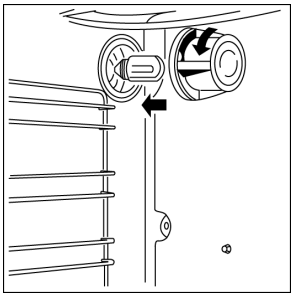
Sacar todas las partes extraíbles y lavarlas por separado. Aclarar y secar a fondo con un trapo limpio.

Limpieza de la puerta de carga del horno

Se recomienda mantener siempre limpia la puerta de carga del horno. Usar papel de cocina y para las manchas más difíciles, un paño húmedo con detergente.

No usar los aerosoles que se usan para limpiar el horno, para limpiar el ventilador y el sensor de temperatura interiores.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno



Seguir las instrucciones siguientes:

- abrir la puerta del horno;
- desatornillar la placa protectora de vidrio de dentro del horno; desenroscar la bombilla y reemplazarla por otra resistente al calor **(300°C)** con las siguientes especificaciones

Voltaje:	**230 V / 50 Hz**
Potencia:	**15 W**
Casquillo de rosca	**E 14**

- Colocar la placa protectora de vidrio y conectar a la red eléctrica. Se pude comprobar que la iluminación del horno funciona incluso con la puerta cerrada poniendo el mando selector de funciones en la posición ☼.

Cuidados especiales

Es necesario cuidar o reemplazar periódicamente algunas partes que se pueden romper. Para cada tipo de cuidados, seguir las instrucciones siguientes.

Antes de cuidar el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y cerrar las salidas de gas.

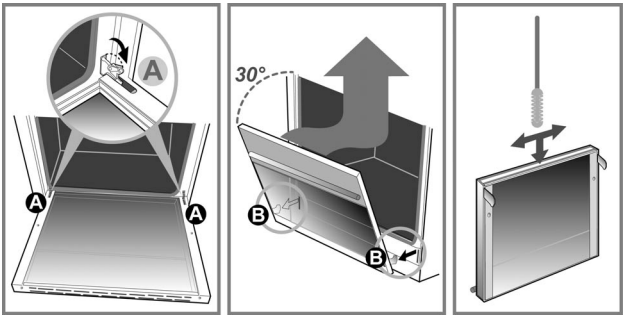
Desmontar la puerta del horno

Para limpiar más en profundidad, desmontar la puerta del horno. Esta operación no debe realizarla cualquiera, ya que se necesita fuerza para desmontar la puerta y un mínimo de experiencia para volverla a montar. Si no está seguro de poder hacerlo, le recomendamos que la limpie sin desmontarla o, en determinados casos, que llame a un centro de servicio autorizado.

Para desmontar la puerta, seguir las siguientes instrucciones:

- Abrir la puerta por completo y soltar los seguros de las bisagras tirando de los ganchos **A** (uno en cada bisagra) hacia atrás.
- Cerrar parcialmente la puerta hasta que no haya tensión en los muelles (con la puerta en un ángulo de 30°).
- Tirar de la puerta hacia fuera con las dos manos mientras se cierra.
- Tirar de la parte baja de la puerta para sacar las bisagras de su sitio **B**.

Para eliminar residuos secos o polvo del interior de las ventanas, poner la puerta boca abajo como se muestra en la figura, deslizar una brocha suave por los espacios entre los cristales y limpiar con cuidado.

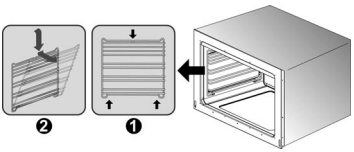


Para colocar la puerta, efectuar el procedimiento descrito en el sentido contrario. Cuando las bisagras **B** estén de nuevo en sus sitio, abrir la puerta por completo y volver a poner los seguros de las bisagras, bajando los ganchos **A** (uno en cada bisagra).

ADVERTENCIA: Después de colocar la puerta, **asegurarse** de volver a fijar los seguros de las bisagras.

Desmontar los marcos laterales de las rejillas

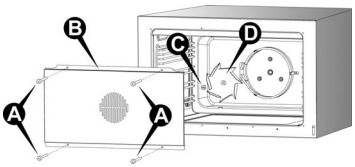
Desmontar los marcos laterales de las rejillas para limpiarlos por separado y facilitar la limpieza de las paredes del horno. Los marcos están enganchados a las paredes del horno por los tres sitios indicados por las flechas en el dibujo (detalle **1**).



- Presionar con los dedos haca abajo como se indica en el detalle **2** del dibujo para soltar el marco del gancho superior.
- Tirar del marco hacia arriba y sacarlo.

Para colocarlo, efectuar el procedimiento descrito en el sentido contrario. Poner la parte baja del marco sobre los ganchos respectivos y presionar sobre la parte superior contra la pared del horno hasta que se enganche.

Extracción y limpieza de la bandeja del horno



El ventilador interior del horno ventilado puede requerir limpiezas periódicas. Para desmontar el ventilador, seguir las siguientes instrucciones:

- **Asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica.**
- Sacar todo lo que haya dentro del horno (recipiente recogegotas, recipiente de goteo).
- Aflojar y sacar los cuatro tornillos **A** de la placa protectora.
- Sacar la tapa **B**.
- Usar una moneda para aflojar la tuerca del ventilador **C** (en este caso, para aflojar, girar en el sentido de las agujas del reloj).
- Desmontar el ventilador **D** y lavarlo sumergiéndolo en agua templada con detergente. **No usar nunca detergentes abrasivos o corrosivos, productos en polvo o espátulas de metal.** Aclarar el ventilador y secarlo en profundidad.

Para colocar el ventilador y la tapa, efectuar el procedimiento descrito en el sentido contrario.

Este aparato lleva el distintivo conforme cumple la directiva europea 2002/96/CE sobre los desechos de los equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al garantizar que el producto se elimina de forma correcta, se contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que, de lo contrario, podría causar un tratamiento inadecuado de los residuos .

El símbolo en el producto o en los documentos que se adjuntan al producto indica que no se debe tratar el aparato como residuo doméstico. Se debe llevar al punto de recogida para el reciclaje de equipo eléctrico y electrónico. Su eliminación se debe llevar a cabo conforme a la normativa medioambiental local sobre eliminación de residuos. Para más información sobre tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 MÜNCHEN
DEUTSCHLAND

ST06/05